

BOSTON  
MEDICAL  
LIBRARY

—◆—  
I

Mx

61

No. 3



coll  
9/13/1

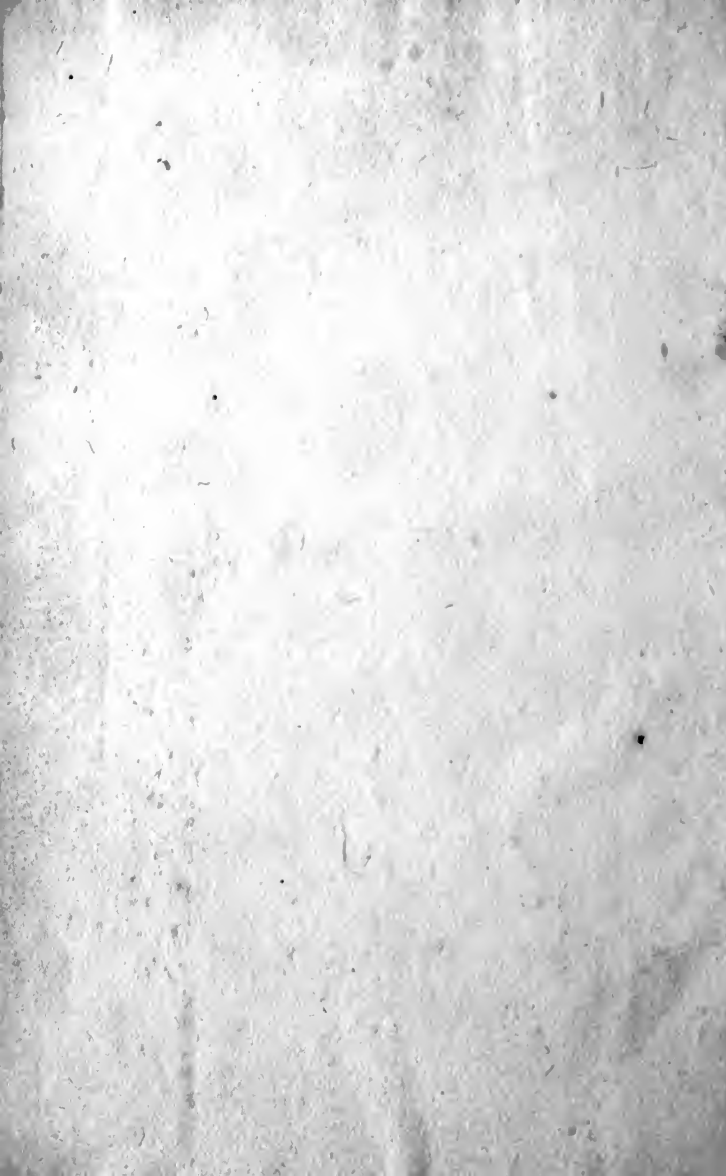
2002

AA











Caroli Stephani,  
DE NVTRIMENTIS,  
ad Baillyum, libri tres.



PARISIIS,

Ex officina Rob. Steph. typographi Regii.

M. D. L.

CVM PRIVILEGIO.

Made 22-11-1930

app. 1000, 1000, 1000

1/11 x 6/11 No. 3

1/2 x 20 1/10

## CAROLVS STEPHANVS

Io. Baillyo Inquisitori regio S.

**R**ECTÈ ex omnium sententia scribere, atque ex omniū palatis cœnam instruere, æquè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumuis expolita, omnium sententiis exponunt, quique multos conuiuas opiparis mensis excipiunt, in rem suam hodie plurimum facere videntur, si se ab eorum calumniis vindicare possint, qui quum ipsi nihil agere cupiant, aut (si velint) fortasse nequeant, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio prætermittunt: quod parum arridet, maximis interdum conuitiis excipiunt. Horum ingenia qui parum audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò iam pridem deposui hunc metum: neque enim maledicos his scriptis, sed tantum beneuolos excipere institui: benignorum conuiuarum munus esse existimans, nihil eorum quæ sibi proponuntur aspernari, sed (quod apes in hortis solent) cibos sibi profuturos seligere, reliquos durioribus palatis relinquere, quibus fortasse iucundius quàm delicatioribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectissima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verum de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantum mihi cōfido, vt quicquid hîc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui bonique sis consulturus: hospitii animū potius, quàm epu-

larum delicias consideres: nullumque conuiuij genus  
 absque sumptibus ac labore, etiā amicis apparari posse  
 existimes: bene scribere, vel cœnā instruere, id tum de-  
 mum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri  
 possit. Hec si de tua humanitate ac beneuolentia mihi  
 certò, Baillye, persuadere possum: obtestor, vt quod in no-  
 stro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehēderis,  
 in secundam cœnam ministratoriis pueris releges: quod  
 nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus  
 offeras. Ita fiet, vt tibi maximè profuturum assumens,  
 aliis quo deinde perfruatur abundè relinquas. Atque  
 hoc quidem pacto, te tuoque ingenio bonos omnes diu-  
 tiissimè ac suauiter viuere magnopere cupio. Bene Vale.  
 Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M. D. L.

5

# DE NVTRIMENTIS

## ad Baillyum, Liber primus.



Inturnioris vitæ studio tantopere detineri hominum genus mirum esse censerem, nisi diuinos ipsorū animos perpulchra rerum à summo artifice conditarum inuestigatio ad sui cōtemplationem perpetuò alliceret. Cuius præcipuè causa, vel intermorientes senes, iam pridem amissam iuuetutem sibi renouari toties exoptare videmus: adeò nihil est hominibus vitæ prolixitate iucūdius. Ad cuius conseruationem ( quod medicis inter cætera incumbit ) res eas diligentissimè obseruare oportet, quarum salubritate & spiritus instaurari, & corporis molē augeri, insalubritate aut defectu, celerrimū hominibus interitum imminere percipimus. Vt enim corporis moles planè terrea, similibus, hoc est à terra productis rebus nutritur: sic æthereus quo corpus hoc mouetur, ac subsistit spiritus, persimili sibi nutrimēto, hoc est, aere puriore fouetur. Verūm nos quidem spirituum rationem alibi, hīc corporis tantum nutriendi modum edocere instituimus: quóque pacto sanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum apparatu conseruetur, aliorum vsu magnopere

offendatur : parcioreque aut abundantiore victu interdū opushabeat. Quibus neglectis, aut promptissimè in morbum incidere, aut recidivam facere possit : vt auxilium à medicamento præstitum, imprudentioris victus obseruationis noxa interdum exuperare soleat. Quemadmodum igitur multiplicem esse valetudinem existimamus, alteram sanorum, quæ neutram comprehendat, alteram ægrotantium, quæ magis ac minus extendatur: sic integram vtriusque disceptationem his libris absoluerè decretum est: quorum priores sanitatis per cibaria conseruandæ rationem, posterior aduersæ valetudinis per victum emendationem ostēdet. Ad quod munus dum prōptissimè accingimur, ab ipsius de qua sermo futurus est rei definitione ac diuisionibus incipiendum est.

### Nutrimenti definitio ac diuisio.

*Nutrimētum.*

**Q** Vicquid igitur cibariorum sanum hominis corpus conseruare, ægrotum ad pristinam valetudinem interdū reuocare potest, nutrimentum appellamus: vnicum victum, non etiam vestem (in quo præcipuè ab alimento differt) comprehendens. Huius triplex est genus: alterum, quod arte præparatum ac coctum, nondum tamen in ventrem receptum, futurum est vt nutrire possit, quamobrem futurum nutrimentum dicitur : alterum, quod à ventriculo confe-

*Futurum nutrimentum.*



ctum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo nutriri partes debeant commutatum, proximum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum appellatur. Tertium, quod à singulis mèbris attractum, ac postremo naturæ artificio elaboratum, planè nutrit, hoc est, in nutriendæ partis substantiam statim cōuertitur: quapropter absolutè nutrimentum vocatum est. Quibus quartum aliud accedit, quod quia medicamēti viribus pollens, refrigerat, humectat, excalfacit, ac nōnunquam exiccat, in victu medicamentum nominatur. Quanquam dubiū non est, quin absolutè dictum nutrimentum, præter officium sibi attributū, primam corporis tēperiem nō nihil immutet: haud ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti vim obtinere percipimus. Verūm futuri nutrimenti, de quo hīc sermonē instituimus, aliud quidem simplex est, parum aut nihil permixtū: aliud verò compositū, hoc est coctionis modo vel condimentis immutatum, aut aliis cibariis ad delicias ita confusum, vt variè corpus afficiat. Vtriusque sanè maximus habendus est delectus, vt ex multis cibariis optimus medicus discernat, quæ boni, quæ mali sint succi: ac rursus eorum quæ boni succi sunt, quēnam paruo aut magno negotio in ventriculo conficiantur: quæ rursus per venas ad vniuersas partes celerius aut eò tardius discurrant: quæ denique obesum aut gracile corpus atque huiusmodi cætera efficere possint. Sūt enim

*Mox nutrimentum.*

*Absolute nutrimentū.*

*In victu medicamentum.*

*Nutrimētū simplex. Compositū.*

hæ nutrimentorum omnium facultates à perito quoque medico diligētissimè inuestigandę, quas cum diuersa singulorum corporū temperie conferens, vniuersam sanis atque ægrotis victus rationem probè instituat.

## Nutrimenta boni vel mali succi.

*Nutrimē-  
tum boni  
succi.*

**N**utriendi autem corporis causā quod assumitur, id vel boni vel mali est succi. Boni verò succi nutrimentorū, alia quidem strictius, alia verò latius accipiūtur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque suaues atque viles in omnibus ferè corporib⁹ humores, optimūque sanguinem generāt: temperatam, nostræque commodationi persimilem naturā habent, unde stomatica vel eustomacha vocata sunt, quòd & ventriculo placeant, & quocunque modo assumpta ferè nunquam noceant. Quę verò latius extenduntur nutrimenta, ea omnia comprehendunt, quibus quædam tantum corpora, optimè habere percipiuntur, siue id celeriter, siue tardius, & cum quadam naturæ molestia fiat. At quę mali succi nutrimenta vocantur, quemadmodum cum superioribus pugnant, sic etiam pares his habent differentias. Etenim quę corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodesse possunt, ea quidem arctiorem mali succi significationem retinent: quę verò robustio-

*Stomaticū.  
Eustoma-  
chum.*

*Nutrimē-  
tum mali  
succi.*

ribus quibusdam naturis profunt, imbecillioribus officiūt, inter hæc ambigunt, atque à cæteris secernuntur: quapropter ad coctū facilia seorsum reducere necessarium esse duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibusdam prodesse poterūt, accipietis. Igitur coctū facilia ac difficilia cibariorum genera primo quidem loco describentur: inde verò ad ea quæ particulatim à nutrimentis in corporibus accidunt, descendemus. Postremo autem, ægrotantium corporum victum proponemus.

## Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

**C** Oncoctū facilia sunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac molestiæ adferunt, citissimè abscedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperie exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere possunt. Quibus ex diametro pugnant, quæ con- *Nutrimēta coctū facilia.*  
coctū difficilia esse dicuntur: quod magnum stomacho negotium adferāt, dura sint ac pertinaci substantia prædita, tardius abscedant, succósque crassiores atque ingratiore interdu generent: robustioribus ac labori assuetis accommda, delicatioribus inimica esse soleant, de quibus nunc quidem seorsim disserere oportet. *Coctū difficilia.*

## Panis.

*Similagi-*  
*neus.* **O**Mnibus familiaris ac frequens cibus, pa-  
 nis, multorum est generum: quorum ma-  
 gis cōcoctu facilis est similagineus, aut hu-  
 ius loco (quòd nos similagine careamus) metel-  
*Tritici via*  
*sha.* licius, hoc est, metello (sic enim vulgus mixtum  
 filigini triticum appellat) non admodū recenti,  
 neque diutius asseruato, non viscoso, tineis, pul-  
 uere, lolii semine, nigella, aut pruina minimè vi-  
 riato, non imbre madido, aut asseruatione, atque  
 horrei impuritate fœtido, confectus. Qui verò  
*Panis bo-*  
*nitus.* non ita recens, neque ita pridem asseruatus, sed  
 leuis, bene pertritrus, coctus atque fermentatus  
 est, is corpori quidem plurimūm vtilis esse so-  
 let. Cuius ordinis erit qui vulgaris, secūdarius,  
*vulgaris.*  
*Secundarius*  
*Ciuius.* ciuius, aut cibarius nostris, Italis medianus no-  
*Cibarius.*  
*Medianus.* minatur. Primæ autem notæ triticeus, Græcis αἰ-  
*αὐτόπυρος*  
*Candidus.* τριτύρος, tota eaque puriore tritici farina constans,  
*Paruus.* plurimum negotii ventriculo adfert: cuiusmodi  
*Tertiarius.* est cādidus ac paruus, & qui ab elaboratione ter-  
*Capituli.* tiarius, atque ex canonicorum vsu capituli panis  
*Prima o-*  
*pæra.* appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quòd  
*Eunites.* prima pistoris officinam publico artificio expo-  
*Sacer.* stulantis opera fiat. Quinetiam cādidissimus Eu-  
*Benedictus* nites, cognomento sacer, ventriculo multum est  
 noxius: cuiusmodi dixeris benedictum panem,  
 sacris edibus populo diuidi solitum: qui quòd sit  
 maximæ molis, vix vndecunq; percoqui potest:

malè præterea elaboratus est, quẽadmodum qui Romæ publicè vænit : qui etiã si falis aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, ventriculum satis grauat. Saluberrimus Dapsiticus, exactissimè pertrit, multum ablutus, fermentoque plurimũ turgens, vt oculatus esse videatur, inter cæteros leuissimus, nostris molliculus, Venetis bofferus appellatus, cui ferè similis est, qui à principum vsu, buccæ panis & aulicus dicitur. Minimè omnium excrementi relinquit Dypiros, aut biscoctus. Hic duorum est generum, alter quidem sordidus, filigine ac cæteris inferioris notæ triticeis cõfectus, nautis alendis (quod diutissimè asseruari possit) accommodatus, vnde nauticus appellatur : alter verò generosus, tritico puriore cõfectus, vt quantumuis imbecillum stomachũ instaurare possit, quapropter iis imperari solet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cõditur apud Venetos saccharo, cinnamomo, & croco, atque ita primis mensis cum monemuatico assumitur. Cuius formę est speciari<sup>9</sup>, aut, si mauis, aromatitēs, in agro Remensi confici solitus, mellis ac piperis, sacchari aut cinnamomi loco portionem recipiens : sed is semel tantũ coctus est : quo nomine minus equidem salubris.

*Dapsiticus**Molliculus**Boffetus.**Bucca panis.**Aulicus.**Dypiros.**Biscoctus.**Nauticus.**Speciarius.**Aromatitēs.*

Coctu admodum difficilis, azimus, aut semazimus : post quem, filigineus atque hordeaceus. Insalubris est tiphynus, olyraceus, furfuraceus,

*Aximus.**Siligineus.*

*Panis in-  
salubritas.*

*Clybanites  
Testaceus.  
Subcineri-  
tius.  
Focaceus.*

fabaceus, orizaceus : trago, milio, panico, casta-  
neis, atque huiusmodi cæteris ob inopiam con-  
fectus: quæ tametsi tritico nonnunquam confun-  
dantur, nocere tamen magis, quàm prodesse pos-  
sunt. Cæterum triticei panis insalubritas, non  
solum à corruptione, verùm etiam magis à præ-  
parandi modo plerunque pendet. Etenim qui-  
cunque aqua puteana, stagnante, lacustri, tur-  
bida, atque impura conficitur: quique stipu-  
lis, paleis, stramine, vel arundinibus excalesfacto  
furno percoquitur: aqua nimia perfunditur, à fer-  
mētatione nō satis operitur, neque vndecunque  
quantum opus est assatur, insalubris est. quem-  
admodum & qui clybanites, testaceus, subcine-  
ritius, & focaceus appellatur. Dici enim non po-  
test, quantum faciant ad panis bonitatem aquæ  
salubritas, & materia ex qua ignis excitatur. Ve-  
rùm ex piscibus confectum panem ( cuius notæ  
apud Scandianos editur ) nihil equidem moror:  
Nullis enim inopia legibus astringi potest.

## Dulciaria, placentæ.

**O**Mnium delicatissimi dulciarii panes: qui,  
quod præter cæteros plurimum placere  
soleant, placentarum nomen assumpse-  
runt: magis enim ad gulæ irritamenta ac delicias  
faciunt, quàm ut frequenti vñu commendari de-  
beant. Omnes autem obstruunt, & maiorem præ-  
ter ceteros in coquendo laborem ventriculo ad-

ferunt. Multorum hi sunt generum: quidam enim è re ipsa faccharati vocantur, vulgò faccharini, *Saccharati.* Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum *Buccellati.* conuiuiorum mensis, cum Hippocrático maluat, corfico, aut muscellino apponi soliti: cuiusmodi sunt vulgares nostri caminelli, bridauelli aut estrieri: quorum parciior vsus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana *Artolachana.* fortasse connumerandi. Verùm marcipanes, fac- *Marcipanes.* caro rosacea imbuta, amygdalis, pineis, pistaciis, atque huiusmodi cæteris conditi, Italici & Aulicis frequentes, vt certè sunt gratioris saporis, sic etiam succos generant optimos: quemadmodum & qui postremis nostrorum mensis offerri solent obeliæ appellati (cuiusmodi fortasse anti- *obeliæ.* qui Baccho consecrari solebant) faccharata farina in folia tenuissima digesta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, *Paniculi operæ.* *Nebulae.* haud ita probantur, quæ mel saccari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblatiis & sacris pani- *oblatis panes.* bus hoc distant, quòd sacri sint impermixti, fermentoque ex religionis nostræ instituto careant.

Itriis ac libis antiquorum respondent gastelli *Itria.* multiformes, Picardis & Campanis frequentes: *Libi.* item turtæ nostrates, multas appellationes sortitæ, & quæ bellaria diuersi generis ad puerorum *Gastelli.* *Turtæ.* delicias effinguntur. Quæ singula, siue butyrum, aut caseum, siue lac, eiùsque cremorem: fructus,

oua, carnes concisas, cæteraque quanuis palatis quorundam gratissima recipiant: tamen stomachum apprimè grauant: hoc tantum vtilitatis habent, quòd pondus subiectis cibis adferunt, ut cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parcissimè vtendum est, neque committendum, ut huiusmodi cibus nobis sit frequens ac quotidianus. Huius notæ sunt, gæstelli ferè omnes, flaminicæ, gohieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmosini, & consimiles: qui re vera multò magis officiunt, quàm turtæ, præsertim Italicæ, gratissimi saporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè nostrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac biformes appellatæ, ventriculo pondus adferunt, neque tam citò percoquuntur.

*Gæstelli.*

*Flaminicæ.*

*Gohieræ.*

*Turtelli.*

*Ratones.*

*Pulpellini.*

*Talmosini.*

Pultes, polentæ, cæteraque ex triticeis aut leguminibus confecta.

**M** Aceratum panē, ac quouis modo conditū, & cū iusculo, vel aqua sola in edulium nobis oblatū, nihil vetat quominus inter pultes recēseamus: sub quo etiam edulii genere Italorum panatam comprehendimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuissimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum sanè nutriunt, ac pro diuersa apparandi ratione ad sanitatem plurimum faciūt. Quapropter omni-

*Panata.*



bus ferè totius Europæ populis cõmune esse videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribûsque iusculis panis micam inferant. Verũ hoc quidem pultis genere, quam panatã vocant, qui malunt lactentes ac iuniores pueros educare, quàm ea polenta quæ farina triticea lacte vaccino delibuta fieri solet, rectè mea quidem sententia facere videtur. Huiusmodi enim polentæ, magis obstruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitat. At verò qui pastam in laminas tenuissimas, aut vermiculos conscissam, feruenti iusculo macerant, atque inde vermicellos, aut lasagnetas conficiunt: quique panis micam rursus in pastam frustulatim coactã, & iusculo delibutam, ac friato caseo cõspersam, Macarones excogitant, certè vètriculo delicatiori minus consulūt: sunt enim hæc difficillimæ cõctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac rusticis magis accommodari debent.

*Polenta puerorum.*

*Vermicelli.  
Lasagneta.*

*Macarones*

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus constant polentarum, hordeaceæ quidem ac similagineæ præstare videntur: quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire solemus. His multò magis nutriunt frumentaceæ, atque orizaceæ, nisi ventriculo essent oneri: ac flatu eò magis excitarèt, quòd vaccino lacti interdum permiscerentur. Quæ verò auena, milio, ac panico conficiuntur: præter asperitatem parum utilis sunt succi: ac multò quidẽ minus, quæ len-

*Polenta.  
Hordeacea*

ricula constant: hoc enim leguminis genus, tantū abest vt facilè coquatur, vt altero post assumptum die, ferè integrū reiici soleat. Pisorum autem, cicerum, phaseolorum, fabarum, ac cæterorum leguminum polentæ, ventrem inflant, & crassum sanguinem generant: haud secus atque eruorum ac lupinorum: quorum postremum genus ob amaritudinē minus est nobis assuetum.

## Aqua.

**S**ecundum panē ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quòd communis sit omnium potus, tum quòd hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum potiones cōficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrūpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctu faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipsorum alueo, & antequam vrbes ingrediantur haustæ: quarum delicatissimæ sunt, quæcunque magis leues sunt, atque insipidæ, citò calefiunt, ac citò refrigerantur. Post quas, probandæ sunt ex iis fontibus desumptæ, qui ad orientem spectant: aperto soli sunt expositi, sabulosoque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autē, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac siquidem ob loci

*Fluuialis  
aqua.*

*Fontana.*

*Lacustris.  
Palustris.  
Stagnus.*

incommoditatē his vti oportebit, erūt ex aperto, soli obiecto atque excelfo loco defumendæ: & (quò minus noceant) excoquendæ, aut vase fictili (qualia sunt nostra Bellouaca) trāsfundendæ. Turbida verò aqua, qualis est Tiberina, in do- *Turbida.*  
 liis vel urnis, (vt Romæ fit) subsidente fabulo emendari debet. Pluuialis autem, cisternis optimè *Pluuialis.*  
 insolatis, & arena conspersis asseruata, facillimè per hypochondria transit, modò sit recēs, neque ita pridem retēta. Quemadmodum autem aquæ *Dulcis.*  
 dulces obstruūt, sic falsæ malos succos generant, *Salsa.*  
 ac malè olentes, sanguinem corrumpunt. Ex puteanis per aliarum inopiam salubres, quæcūque *Puteana.*  
 ex profundissimo puteo, editiore loco sito, & vsque ad rupem excauato, non operto, sed aeri solique liberrimo exposito, atque ex quo frequentissimè aqua hauriri solet, defumūtur. At quæ ex  
 torrētibus aut fluminū à magnis ac niuosis montibus orientium primis ramis haustæ in vsum veniunt: hæ quidem, nisi prius coctæ, etiam incolis atque assuetis plurimum nocent: vnde strumosos plerunque conspiciamus eos qui radices montium inhabitāt, ac niualibus aquis vtuntur.

Compositæ omnes, & ad palati gratiam delicatiores effectæ, variè corpus afficiunt. Ere- *Aqua composita.*  
 nim mulsa, bocheti nomen nostro vulgo adeptæ, *Mulsa.*  
 Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege sibi interdictum, diuersis rationibus apparari solita, biliosos offendit ac melancholicos: quæadmodū pituito- *Bochetum.*

*Hippocratica.*

*Aromatica.*

*Alba.*

*Alexandrina.*

*Placētina.*

*Ptissana.*

sis prodest, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, saccaro ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem supplet, alba appellata, quod mica panis & amygdalis contusis cãdidior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placētina, rosacea & saccaro delibuta. Inter has ambigit quæ Ptissana dicitur: eò quidem magis interdum nutriens, quod præter hordeum ac glycyrrhizam, passulas, dactylos, pruna Damascena, cæterósque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequētiore est neutris, aut etiam ægrotis, quàm sanis corporibus vtendi consuetudo: quapropter in tertium librum harum pertractationem relinquemus.

## Vinum:

**V** Inorũ salubritas per sua genera distinguenda est: alia enim ex vuis, alia ex fructibus, alia ex cęrealibus exprimuntur. Horũ quod ex vitibus elicitur, vt generosius, ita concoctu facilius ac salubrius est: modò sit rubellum, limpium, subdulce, aut subacerbum: boni odoris, ac dilutum: parciúsque assumatur.

*Vinum salubre.*

*Vini bonitas à varia cõfectione.*

Quod verò ad eius cõfectionem attinet: id inter cætera admodum est delicatum, quod vuarum acinis scapo distractis atq; selectis, solis manibus exprimi solet: vel cuius vindemia parum conserbuerit, mustum appellat: quod non ita recens, sed tamen optimè defæcatum, post D. Martini, promptissimè in vsum venit. Plurimũ præ-

*Mustum.*

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos putres solertissimè feligere, easque maturas tantum, relictis in aliud tempus immaturis, decerpere: miscellaneas morilloneis, burdegalis, rupellinis, ac muscatellis, albisque leporariis, aut frumentaceis ita permiscere, vt quod inde mustum, aut parum efferuefactum vinum extrahitur, palato gratissimum esse sentiatur. Verùm hoc quidem quemadmodum & proticum (meram guttam appellant) celerius ferit cerebrum, parum asseruatur, minúsque nutrit: hoc habet, quòd facillimè in venas distribuitur, & vrinam promouet. At quod tortiui bonam portionem recipit, quòdque cùm vuarum scapis exprimitur, ac quadriduū, aut eò si opus est amplius efferbuit: posteaquam resedit, ac limpidum, aliquòtque menses asseruatum bibitur: stomachū magis reficit, quòque maiorem recipit morilloneæ portionem, eò delicatius esse solet. Nam quòd sanguimorellæ ac nigræ appellatæ copiosorem succum còtinet, vt crassius atque asperius, sic etiam coctu difficilius & ad obstructions paratius est. Quod autē in ebullitione vel dum in labris efferuescit, aqua, ad coloris (vt Patauini solent) abstersionem perfunditur, quemadmodum & quod transfunditur ac percolatur, plurimum suarum virium deponit, ac pròptissimè abit in vappam: quamobrem in transfusione, sulfuratis linteis Germani ad vini asseruationem vti solent, quod equidem

*Proticum.*  
*Mera gutta*

*Trāssum*

minus approbo.

*Vini bonitas à regionibus.*

Quinetiā pro variis regionibus generosa vina ab improbis feligere possumus; vt inter alba optima, concoctūque facilia complectamur, ex nostra quidem Gallia, Atyfiana, Barsufalbina, Arbosiana, Curtinia, Palyfsia, Sāporciana, Fleschia, Faymōgiana, Andegauēfia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonēfia, quæ ab odore muscarella vocantur: hoc Hispanicis præstātiora, quòd non ita calida sint, sed limpidiora, minūsq; flaua. Ex

*Ex Italia.*

Italia verò, alba vinā probātur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluber-

*Ex Græcia*

rima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluasiā appellāt) multorum apud Venetos sapor-

*Corfica.*

*Bastarda.*

rum degustari solitā: itē Corfica Romanis familiaria, Bastarda nostris dicta, quodd fortassis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerunque respondeant. Quibus addemus ex agro Ger-

*Alba ex*

*Germania.*

*Rubella*

*Gallica.*

manico, Rhenica atque Alsetia. Rubellorum autem ex Gallia, præstāt Aureliana, Aysia, Beluēfia, Isantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida, & admodū delicata, vt Romæ Sanseuerina probantur. Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac

*Nigra.*

plurimum nutriant, tamen ventriculo sunt ponderi, venasque obstruere consueuerūt. Talia sunt quæ Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimè probātur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an

*Nigra Hi*

*spanica.*

antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nat

bonenſi, Lingoccitonica, Volſcica, Gallaca, Neraca, atque ob rubri, vt puto, coloris denſitatem roſetica dicta, cuius notæ quædã Corſica admodum dulcia ad nos nonnunquam adferuntur. *Rosetica.*

Vina autem coctionis difficilis ſunt in genere recentia ferè omnia, turbulenta, non defæcata, acerba, aut etiã auſtera: item craſſa & oleoſa, quæ grauia ac pöderoſa vulgus noſtrū appellat. Cuius notæ ſunt acerba, Viliuuiana, vitrinia, aut yurinia alba: item Fontiniana, & Montrolliana nigra, à quibus Gaſtiniana, Meldenſia, Senonenſia, Auxitanica, Niuerniana, Allobrogica: atque ab externis græca appellata, Marchiana, Patauina, Germanica, atque adeò Hiſpanica permulta. Inſalubria ſunt & cacochema, pergulana, & quæ ex locis ſyluis vicinis, aut quibus ſyluæ ſuccreuerunt petuntur: item quæ ex labruſcæ fructibus exprimuntur, aut macmate ex torculari in doliū aquæ coniecto eliciuntur, loream antiqui, nos diſpenſam dicimus. *Vina inſalubria, Pergulana, Lorea, diſpenſa.*

Compoſitum eſt aromatites, aut aromaticum, noſtris Hippocraticū appellatum, poſtremis diſtillariorum mēſis, per hyemem, cum operario pane: vel etiã primis, cum dulciariis exhiberi ſolitum, quod tam album quàm rubellum, eſſi aliorum ciborum coctionē adiuuet, frequentius tamen neque copioſum aſſumi debet, ob eos quos excitare morbos extranea caliditate, natum eſt: ad gulę delicias, vel ad imbecillis ventriculi calorem ex-

citandum potius accommodum, quàm vt quotidiani nutrimēti loco nostram regionem incolentibus assumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

## Vina fructuaria.

Egitimo ac naturali vino, nisi aliunde aduecto, qui populi ob cæli frigidiorē intemperiem, aerisque inclementiam carent, aut paucum saltē colligunt, fructuariis vtuntur. Hoc faciūt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximē Neustrii, apud quos celsirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis cōficiuntur, generali apud Neustrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicūtur, vt quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ sorbis ac cornis exprimuntur cornea ac corneliana vocātur, vt interea exotica palmea, Indicis, & nouis insulis familiaria prætermittamus.

*Celsirama.  
Potudulcia.*

*Cydrea.  
Pomea.  
Pirea.*

*Cornea.  
Corneliana  
palmea.*

*Fructuaria salubria.*

*Ab exprimendi ratione.*

Horum vini generum concoctu faciliora sunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probèque apparatus, suo tempore collectis, ac quandiu opus est asseruatis fiūt. Nam quorundam generosorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis est natura, vt iis post vetustatem atque asseruationē ius crescat. Dura porrò ac solida carne prædita esse oportet.



tet ea, ex quibus vinū exprimere cogitas: vnde ex curtispendulis, franceturis, ac passipomis, etiam si generosa sint, nullum vinū exprimitur: Quemadmodū nec ex generosis piris, sed tantum agrestibus, nō infitis, valde acerbis & austeris. Quo fit vt diutius pirea asseruētur, nec tā prōptē in vsum veniant. Nam quod ob pirorū agrestium inopiā, ex dulcibus ac generosis exprimitur vinū, id planē est insipidum, atque in vappam protinus abit.

Quod autem attinet ad fructuum, ex quibus citria eliciuntur, species. Ex pomeis quidem sana sunt, quæcunque vnica mali specie constant: *Pomea sana lubria.* quæ etsi in annum tantum asseruentur, nec tandiu atque pirea perdurent, delicatiōra sunt tamen, ac stomacho longē gratissima. Huius equidem generis sunt heroetia aut heroica, ab huius *Heroetia.* nominis pomis expressa, ita odorata, vt Cariophillo condita esse sentiātur: Verūm in duos tantum menses asseruantur. Ab heroicis, probantur. Cunoetica, à pomis eiusdē nominis dicta: quæ vt *Cunoetica.* dulcia odorata, atque aurei sunt coloris, sic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diutissimē asseruatur. At verò cui rubellina poma *Rubellina.* rubellino citrio nomen indiderunt: vinum rubellum ab vuis expressum, calore ac sapore fallens, caput interdum ferit: quamobrem imbecilliori ventriculo non ita commodum est, atque curtinium: quod etsi tandiu non asseruetur, tamen est minus infensum. Omnium autem mini-

- Rengeletiū.* mè Rengeletiū, rarū quidem id, quemadmodū & infrequētia sunt poma, à quibus elicitur, rēgele-rica dicta, quòd vno per ramos ordine disposita (quemadmodū dactili) succrescant. Neque verò improbandū est, quod à pago Sádouilliū dicitur.
- Sandouilliū.* Pomeorum insalubria sunt, minus quidē bar-beritia, Neustris inferioribus & Caletis vulga-ria: magis autem infensa becquetia, ex pomis a-grestibus non insitis extracta: adeò quidem acer-ba atq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibis cō-diendis potius conferant. His accedunt Relletia ex pomis varegatis & rubris, veluti parallellis su-per cortice delineatis expressa, adeò ingrati sapo-ris vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima
- Viuretiū.* omnium sunt viuretia, ferè lactea, nō minus ac lo-reā ob aquositatem & insipiditatē contemnēda.
- Pyrea boni siccī.* Pyreorum porro sana sunt atq; euchima, quæ à pyris cæram colore referētibus cærelea dicun-tur, omniūque prima exprimuntur: nec ita diu durant. Secundum locum tenent, quæ Roberti-nia vocantur: ipsa etiam generosa, limpida, & quæ defæcata muscatellinum gustu referant: hoc tantum afferunt detrimento, quòd caput largius epota feriunt: quemadmodum & quæ carisia no-minātur, omnium postrema extracta, magnique apud omnes nominis.
- Pyrea insalubria.* Insalubria sunt, quæ ex generosis pyris, dulci-bus aut insitis extrahūtur. Item minimū asserua-ta, ruffa, pīguia, quæque apud quosdā pyris ac po-

mis simul expreis constant. Ceterum ventriculo plurimum obest citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulētum, non defæcatum atque acidum est. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac sorbis exprimitur. Vilissimum quod ex prunis sylvestribus quantumvis maturis apud Neustrios inferiores elicatur: *Prunellinū* prunellinum vocant: cui aqua per aliquot menses innatans atque infusa, colorem ac gustum acerbi cuiusdam vini adfert, quo ad sitim ægrotātium extinguendam præcipuè vtuntur.

### Vina cerealia.

**V**inis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene despumatis, vtuntur nostrates Belgæ, hoc est Picardi, Germanique inferiores, atque ex superioribus nonnulli: item Britanni ac Neustrii ferè omnes. Quæ siue zithum, siue curmi antiquorū bireæ referant, vbique vocantur: plerisque *Zithum.* *Curmi.* *Bireæ.* Queutæ. Hoc autem vini genus, Britannis longè omnium excellentissimum, ex alica confectum, alla, perfectè coctum, gutalla dicitur: biream duplicem Flandri, Picardi Sereuisiam, aut queutam duplicem vocant. Cuius generis dulcis atque admodum limpida, Bambergensis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúsque generosum, ple-

*Alla.**Gutalla.**Sereuisia.**Bamber-  
gensis bireæ*

*Bromica.* runque ementiri solet. Amaræ sunt, Bromica ac  
*Bezütica.* Bezütica, quarū vtraq; rubellum vulgare, etiam  
 limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus  
 vinis lolium interdū saporis gratia admisceri so-  
 let, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab  
 hac confurgens ebrietas, præter nutrimentum,  
 plurimum detrimēti sæpius adferre potest. Om-  
 nes enim generosæ bireæ, plus æquo assumptæ,  
 sensum atque animum conturbant. Has dum de-  
 licatiores maiorisque nutrimentū Britanni effice-  
 re cogitant, saccaro, cinnamomo, ac caryophyllo  
 condiunt, ac deinde post multā doliorum exagi-  
 tationem limpidas reddunt. Flandri, fursure ac  
*Birembro-* pane spissiores facere student, Birembrotiam ap-  
*tia.* pellantes : quibus siquando mel atque aromata  
 commiscēt, genus aliud veluti hippocratici vini  
*Meta.* cerealis efficiunt, quod metam vocant.

Horum igitur vini generum assuetis, conco-  
*Salubres* ctu facilius birea duplex, aut sereuissia esse vide-  
*& insalu-* tur: postquam Bambergensis ac deinde gutalla.  
*bres birea.* Reliqua cerealialia nisi limpida atque emēdata, fla-  
 tus generant, renibus officiūt, venasque obstru-  
 unt. Quinetiam duræ coctionis esse censentur,  
 quæcunque aqua fontana, puteana, stagnāte, tur-  
 bida, ac malè olente fiunt, frumentique ac lupuli  
 minorem portionem continent.

### Carnes.

*Carniū dif-*  
*ferentia.*

**C** Arnium esculentarū varia est pro cæli aspe-  
 ctu, pabulisque animantium natura. Mon-

tanis enim ac decliuis, ouilla viscosior, bubula *A regionibus.* durior, caprina delicatior, auium tenerior, coctūque facilius est: Planis, amœnis, ac patētibus, omnes præter caprinam salubres: Maritimis, ambigunt. Bononiensi enim ac Neuftrico, itē etiam Flandrico ad oceanum tractui, succulētior ouilla: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis oris dura est, ac malè olens, nulliūsque ferè præter lanarum ministerium vsus: vt vitulinam ac bubulam iuniorem, eius loco sufficere, Græcis, Hispanis, atque Italis, plerunque sit necesse. Saltuosius autē locis enutrita animātia, nescio quid alieni succi præ se ferunt. Ferina, ob exercitationem delicatior, quam obrem principum mēsas exornare solet, maximāque ab iis obseruatione concludi. Quinetiam ad cæli aspectum, pabulorūque bonitatem aduertendum esse, vel hoc argumento percipimus, quod alias carnes aliis præstare pro quarūdam regionum præstantia cernimus: vt quantumuis pingues belgicos atque Aruernicos agros, Francici ac Biturigici excedere, gustuique amœniores quadrupedū carnes proferre soleant: ad quorum gratiam atque vbertatem accedit Turonense, Cenomanicum, atque Andegauēse solum, delicatissimarum auium fecunditate, ceteras Galliarum partes facile exuperare cognitum. His porro secernendarum carnum notis, domesticam educationem adiicere *Ab educatione.* oportet, quam vel ob conclusa, & in otio detēta

animantia, abundantioris excrementi carnes: et si nonnunquam candidiores, pinguiores tamen, nutrimentique abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac sylvestria animalia, cicuribus ac domesticis, carniū salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nūc tandē particularim enumerāda sunt.

*Salubrium  
carniū enu-  
meratio.*

*Aues.*

Quæcunque igitur carne teneriore prædita sunt animalia, breuioribus ac mollioribus fibris intertexta, ea concoctu facilia esse existimamus: veluti sunt ex auibus pulli gallinacei, aut his paulò prouectiores hastodelli, item columbini, perdicini, anserini, phasianarum, rostrularum, coturnicum, turturum, atque vtriusque generis pavonum: quibus passerculos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autē, per hyemem magis sunt salubres, concoctūque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februarie quæ nōdum oua posuerūt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeo phasianæ sylvestres: post quas capi Cenomanenses, & Francolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes. item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechiæ vocantur, caputque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam sylvestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

tes: addam etiam vinagines, quarum appellatio-  
ne pluuiarios nostros intelligimus.

Quadrupedum verò iuniorum carnes salu- *Quadrupedum carnes salubres.*  
briores sunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi syluestres, aut ex collibus vel montibus abstracti, nam cicures brassicam olent. Maiorū autem animalium coctu facilius est arietina castrata, præsertim Francica aut Biturigica: Nā Neustrica, Aruernica, Lingoccitonica, atque Allobrogica, minus quidem suaues, fibrisque longioribus, ac durioribus præditæ sunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæsa: postquam agnina, atque adeo asellina etiam lactea, omnium longè delicatissima: cui inferior est, iuueni autumnalis caro, carnerum Hispani, mangionem Itali, bouillonam nostri vocare consueuerunt. His longè suprema est ferina iunior, item porculorum syluestrium, quibus marcaassinorum nomē inditum est, atque adeo pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici nostri appellant. Quæ cibaria ferè omnia, biliosis, melancholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitosis affata magis cōferūt.

Difficilius coquantur in genere prouectiores omnes carnes, operariis, pugilibus, aut athletic *Insalubrium carniū enumeratio.*  
magis quàm delicatioribus vtiliores: mali autem succi sunt, omnia ferè aquaticarū auium genera: *Aues aquatica.*  
cuiusmodi sunt anates nostrates, & nuper ex India aduecti: quibus congeneres sunt sarcellæ atq;

halbranni, item vannieri (q̃ vento abundantiore  
plerisq; locis reperiatur) gallinæ lacustres, fluuia  
les ac marinę: mergi (plungeones vulgus vocat)  
anser, cygni, butorti, ardeæ (hærones vulgo di  
cti) rostrulæ grandiores, & qui Curlitii neustriis  
oris appellantur. Quinetiam terrestrium auium  
proiectiores, quædā durę sunt coctionis: grues,  
pauones nostrates & Indici, otides, quas otardas  
dicimus, item galli, gallinæ, capique veteres: at  
que ex nemoralium specie, columborum id ge  
nus cui bisetorum nomen est: denique quicquid  
passerum aut auicularum præter turdos & alau  
das editur.

*Quadrupedum, caro insalubris.*

Quadrupedum coctu difficilior est, vtraque  
bubula proiectior: post quam aprorum & por  
corum caro nimium nutrit, vitiosumque sangui  
nem generat: item boum aratrum iam experto  
rum, atque his congenerum bubalorum ac syl  
uestrium, quos buffalos appellant: quibus vacci  
nam ferè omnem, hircinam, caprinam veterem,  
atque ouillam, eius præsertim quæ gestatoria est,  
item veruecinam addere oportebit. Proinde qui  
carnibus aliis, vel ob consuetudinem, vel gulam  
vescuntur, vt psitacorum, coruorum, cornicula  
rum, garrulorum, picarum, & ex quadrupedibus  
vulpium: iis nulla lex aduersam valetudinē pro  
hibere potest.

*Partes quæ dā animam, præter*

Quædā etiam salubrium animalium partes  
ad delicias variè præparatæ, maximè sunt confi



derandæ. Harum enim aliæ salubres, aliæ insalu- *cæteras uero*  
 bres esse comperiuntur : quibus etsi plerique non *gu salu*  
 vtuntur, quæadmodum nec externis ipsorû, car- *bres.*  
 nosa substantia minus præditis partibus, nõ sunt  
 tamen harum permultæ reiiciendæ. Testes enim  
 gallinacearum, anserum, cuniculorum, ac lepo-  
 rum : item pullorum atque anserculorum cere-  
 bella, pulmo, hepar, ventriculus, caput, collum,  
 & alæ plurimum probantur. Quadrupedum ve-  
 rò maiorum, vt agnorum, vitulorum, capellorû,  
 ac iuuenorum glandulæ maiores, præsertim in-  
 tercordiales phagoæ dictæ: item capita, linguæ,  
 pulmo, cor, ventriculus, iecur, ac pedes, conco-  
 ctu facilem nutritionem exhibent : quarum par-  
 tium apparandi modus, ac condiendi ratio, plu-  
 rimum pro diuersarum regionum consuetudine  
 ad ventriculi robur facere solet.

Quæ verò gulæ atque appetentiæ irritandæ *Insalubres*  
 causa assumuntur, veluti sunt perniones mogun- *animaliũ*  
 tini, lumbi ac linguæ bubulæ infumatæ, item pe- *partes.*  
 des, aures, rostra porcorum, ita condita, vt ad vi-  
 ni nefas accedant, potius quàm ad nutritionem  
 assumantur: hæc verò relictæ potius quàm come-  
 sta magis prodesse existimamus. Quibus adiun-  
 gemus caponum, rostrularum, ac cuniculorû ca-  
 pita prunis candentibus, aut craticulis exassata :  
 anserum prouectiorum corda veruculis tosta, at-  
 que huius generis cætera.

## Pasticia carniū.

*Pastica.*

**N**ihil vetat quominus pasta conclusas, atque incoctas carnes pasticia vocemus, nostris potius quàm Italis frequentia: quorū vsum pro cōclusorum eduliorū natura, condiendique ratione varium esse duximus. Nam quæcunque ex his maius habent perspiraculum, ea quidem suauiora, coctūque faciliora sunt, quæadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multò calidiora. Pusillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata pasticia, cinnamomo, ac nuce myrepica conspersa, vel vitulina minutissimè contusa, vitellisque ouorū, passulis, grossulis, omphacinæ granis cōdita: vel quæ vitulino pectore, aut capo teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cōmoda esse censemus, quorum ventriculus per ætatem, temperiem, regionem, atque anni tempus, satis firmus ac robustus est. Quibus addemus ex vitulorum glandulis maioribus ac tenerioribus, phagois appellatis, confecta, bouis medullæ frustis inspersis, quorum quæ thymis, hoc est, glandulis medii pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt sunt delicatissimi gustus, sic omnibus ex æquo bene salubria esse putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatātibus, modico cinnamomo ac myrepica cōspergis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis post D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia esse cēsemus, modò ne lingua bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: panisque vsti mica, vino ac pipere delibuta inebriantur: alaudarum autem aut passerculorū ex hippococratico pasticia, frigidis, languidioribúsque; vetriculis commoda esse non dubitarim, vt etiam venerē (quemadmodum veruecis aut cerui testes pasta conclusi) excitare existimēt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiūt, anseres, anates, & quos halbrannos & farcellios vocamus, melancholicum in corpore succum excitant: quod idem leporinam spinam ac coxas pasta reconditas efficere censent, sed multò id quidem minus.

Haud ita salubria sunt, quæ ferinam iam pridem inclusam recipiunt, siue sit maiorum, siue etiam minorum quadrupedum cineritia postea opertorum. Omnium maximè cacochyma quæ ouillam & bubulam cepollis conditam admittunt, vel ipsis etiam operariis inutilia.

*Pasticia  
mali succi.*

### Infarcta carniū.

Omminutas autē carnes, herbulis, aromaticis, vitellis, passulis, castaneis, atque interdum napo buniade cōditas, ollis infarctas, ac bene despumatas (modò ferinæ sint, vitulinæ, ouillæ, aut delicatiorum auium) non minus sanis coctu faciles esse existimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiscentur: etenim laborē dentibus adi-

munt, celeriusq; subiguntur, ac suos succos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum est, si delicatiorum ac cuticulæ inferuentium menfas interdū festiuiores reddant. At quæ pul-  
lorum aut prouectorum auium ventri, additis passulis, herbisque bene olentibus iniiciuntur, ut cum iisdem assentur aut elixentur: satis sana quidem ex apparandi modo mihi videntur, si prius frigrantur, aut leuem ebullitionem sentiant: tum ad meliorem despumationē, tum quod alterius sint naturæ ab ea cui iniiciuntur carne. Sunt qui castaneis, passulis, ac prunis Damascenis contritas carnes herbulis admisceant, atque ita anserculos inferciant, quod est consuetudini permittendum. Verum quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cōtrito ipsorum cerebro, saccharo, ac croco cōdita, deinde friguntur, quæadmodū nihil nocet, sic parum etiam prodesse possunt. Quæ verò vitulino pectori intercluduntur (modò prius efferbuerint) haud insuaui mihi videntur: quemadmodum & quæ ventriculis ouillis inserta elixantur, modò ne caseum recipiant, aut eo nisi generoso inspergatur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde ossium exemptorū loco sua carne herbulis atque aromatis condita, coqui industria bene infarctū, phiala vitrea, ita ut caput extet conclusum, calidis cineribus, lentoque igni percoctum, non modò approbarim, sed inter cibos omnium longè delicatissimos adduxerim,

*Capus phiala  
inclusus*

quo post resumptiuum, qui quotidie effluit, succum ebibitum, con fracta ad extremũ phiala, cibi delicatissimi loco nobiliores vsi sunt.

Mali succi sunt intestina sanguine suillo aromatis ac cæpis condito infarcta (sanguiculos aut buldones vocât) item colon suillum reliquis intestinis tenuioribus vestem præbēs, qui cibus eod quidem deterior est, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim succos generat, difficile coquitur, venâsq; plurimũ inflat. Hoc aliquãto minus noxiæ esse videntur lucanicæ Veneræ, ceruellatorũ Mediolanensibus, Godiuellorũ Lugdunensibus, cæteris Gallis falsidiarum nomen retinētes: quæ siquidem vitellinis tenuissimè comminutis, & aromate probè cõtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferũt incommodi, modò parcior earum sit vsus: nam quæ suillam aut bubulam continent, prorsus lædunt. vt interim Andollias Trecanas, ac Cenomanēses omittere non videar: quarum pinguitudo & salis copia, meo iudicio nihil optimi succi adferre potest.

*Infarcta  
mali succi.*

## Condimenta carniũ.

**C**ondimentis (salsas ab vsitatissimo condimentorum omnium sale nostri vocant) etsi non indigeat fames: ad delicias tamẽ, ac deiectæ appetentiæ resumptionẽ, vel tenuioris fortunæ quiuis vtitur. Horũ alia vulgaria sunt, sale, omphacio, aceto, saluia, hyssopo, sapa, defruto,

*Salsa.*

*Diacodiō.  
Diacydonion.  
Diatrion  
pipereon.*

*Pulueres  
aromatici.  
Albus.  
Ducis.  
Piperis.  
Specierum.*

cæterisque huius generis composita : alia exquisita , atque aliunde vsurpatis aromatis , ac succis constantia: nōnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis verò calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrepfica, pipere, gingibere : quæ nōnunquā saccaro, aut interdū croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorū mēsas exornare solent. Atq; hæc quidē cum ratione ac mēsurā suistemporibus, suāq; tēperie, atq; ætate exhibita, partim os ventriculi recreāt, partim etiam coctionem adiuuāt. In quem vsum olim excogitatum est à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipereon: reliqui præterea pulueres à recentioribus medicis descripti, quibus saccaro delibutis, rosacea, aut aliquo optimo iure liquidioribus factis , nihil æquē delicatum esse comperitur. Verū quæ cōdimenta piper, gingiber, cardamomum, nucisque myræpicæ vaginam macis appellatam , aut etiam nuclei medullā recipiunt, ea frigidissimos ac pituitosos per hyemem magis afficere solēt, eosque qui regiones occiduas atq; hiperboreas incolunt: quapropter ea cuius temerē proponere nō est opus: aromaticisque pulueribus magna cautione vten- dum est : quorum qui ducis & albus appellatur parcē exhibitus, coctioni admodum prodest. Piperis autem aut specierum, hoc est calidiorum aromatum dictus , hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

inferioribus Britannisque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commiscunt: alii saccaro, aut cinnamomo, generosi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quàm corporis salubritatē augere solent. Proinde qui aceto copiosiore atque *Acetum in condimentis* optimo (siue sit sambucinum, siue rosaceum, aut cariophyllatum) suos cibos ad appetentiam copiosius ac quotidie cōdunt, curiosè mea quidem sententia facere videtur: nam quæ refrigerat acetum, quū tribus vnciis ieiuno ventriculo assumptum, æquè ferè aluum ducere, atque scammonium percipiatur? *Omphacium* vetus iusculis gratiam adfert, reliquisque cibis quos ad delicias cupimus esse suauiores: musteum ac nouum inflat, ventericulum defatigat, atque intestinis murmur excitat.

Insalubria sunt ea condimenta, quæ sinapis atque herbæ triticæ succum recipiunt, hoc salsam *Condimenta insalubria.* viridem, illud sinapidium vocat: quod sapa commoderatum (vt Diuionensibus atque Andegauiensibus moris est) etsi delicatius, tamen est ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in suo diacitonitem inferere, maluitque huic piper inspergere. Proinde quæadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam *Oxygarum.* (quæ prorsus cacochema sunt) reprobatur: sic etiam Italorum alliata, & Lotharingorum muretta, *Alliata. Muretta.* oxygaro ferè respondens, minus ventriculo cō-

moda esse iudicantur : & quòd dolorem capitis excitent, & quòd viles spiritus tetro vapore inficiant . Quæcunque enim cæpam , porrum, allium, & anethum recipiunt condimenta, ea constrictis ac cerdonibus magis esse cõmoda censemus, q̃ vt delicatiorum m̃censis offerri debeant.

### Oua:

**O**Va, nõnullorum animalium sanguis semine conspersus , ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidoque putamine conclusus, nostrorũ corporum nutritioni ex quibusdam auibus hausta, maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur, si recentia sint, sorbilia, parum cocta, ex gallinis iunioribus, phasianis, aut perdicibus desumpta: quorum lōgè delicatissima quæ subuentanea dicuntur . Neque enim audiendos eos esse censeo, qui oua in ventriculo citò cõputrescere, biliosis nocere, calculũque excitare prædicet: hoc enim de nimium coctis, frixis, aut alio quouis pacto apparatus intelligi debet: quod æquè de reliquis cibariorum generibus dici potest.

*Subuentanea.*

*Oua insalubria.*

Minus salubria sunt , coctũque magis contumacia, anserina, anatina, nostrorum atque etiam Indicorum pavonum : quibus etiam struthiocamelina, ac testudinum oua adiiciemus: quæ vt febriētibus magno malo sunt , sic sanis febrem excitare putantur.



## Lac.

**I**D porro adiuventi lac quadrupedum hominibus adferre posse existimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim existimamus esse sanguinem animalis in hanc formam à natura commutatum, ouorum tamen diligentius custoditum: quæ quia ob incubationem extra ferri necessarium fuit, duriore operculo à natura communita sunt: illud verò quòd ad educti fœtus, vel corporis nostri nutritionem in corpore asseruari oportuit, molliore glanduloso, corporisq; superficiem nō excedente conceptaculo cōtineri fuit. <sup>opus</sup> Omninò igitur lac & ouum sanguis est animalis à priore forma, naturæ labore atque artificio, post animalis, à quo productus est speciem, nobis etiam alendis idoneus. Quamobrè rectè quidem à Galenò dictum est, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene selectum, optimum in corpore succum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectū est sanguinis, promptissimè redire. Quo minus mirandum est, si quæadmodum de Plutarchi Sositrato audimus, Scoti atque Hiberni ob sui lactis vsum ferocem, robustumque corporis habitum induere conspiciantur.

Seligendum igitur est recēs mulctum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine saporem habens: eo maximè tempore quo lætissima ac fœ-

*Lactis electio.*

cundissima pabula esse, solent. à vaccino, caprinū est vtile, inde verò asininum, quod omnium concoctu facillimum est. Horum autem ouillum ac bubalinum deterrimum, ac magis nocuum. Vnum hoc præterea in omni lactis genere obseruandum est, ne (quemadmodum docuit Hippocrates) caput dolentibus, aut ex labore æstuantibus porrigatur: ne præterea sit vetus, aut pridem emulctum: néve nigricet; aut flauescat: nam hæc inter vaccini lactis genera coctu difficiliora sunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruesfactum triticū, aut orizam admittit, quódque cæpis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in posentam cogitur.

### Cremor lactis.

Ac, multifariam in nostrum vsum cogitur atq; asseruatur. Aut enim eius cremore panes fiunt, aut delicatissima post cremorem substantia, butyrum: aut tota ferè coacta, caseus.

*Cremor lactis.*

Cremor autem lactis per æstatē in paniculos coactus, recens, minimū acidus, facile biliosis coquitur: aut etiam pultis modo liquidus, ex cochleari haustus, vel fictili vasculo ita exceptus, vt crustam fecerit: caput lactis Veneti nominant. Nam qui iuncis intertextis occluditur, vt substantiæ durioris, sic alimenti minimū vtilis esse comperitur. At frixus, & faccero conditus, aut pasta in turtæ formam conclusus, secundis ac postre-

*Caput lactis.*  
*Iuncata.*

mis mensis cū bellariis assumptus ventriculo laborem adfert, quamobrem robustioribus ac calidioribus magis confert.

### Butyrum.

Vtryrum autem, etsi (quemadmodū oleum) *Butyrum.*

**B**entriculo biliosiore promptissimè flammam concipiat: tamen recēs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectū ( cuiusmodi Vanuianum nostrū est) primis mensis assumptum prodest. Nam præter quàm quod aluum lubricā facit, plurimū etiam (vel Flamigis ac Neustriis testibus) nūtrire conspicitur. Huius quidem generis optimū est, quod à Calendis Maii ad Iulias nostro cælo offertur. Sale autem conditum atque asseruatum, potius iusculis ac condimētis idoneum est, quàm vt crudum assumi debeat. Tale quidem Frācicum maximè probatur, à quo Neustricum, marinum nescio quid ex animalium pabulo redolens: deinde Flandricum, ac postremo Britannicum. Multum enim facit ad butyri bonitatem atque excellentiam pascuorum nobilitas atque vbertas.

Infalubre est olidum & album, ac quodcunque præter naturam se habet. Caprinum verò, ouillum, aut bubalinum hoc loco nihil moramur. *Butyrum infalubre.*

### Caseus.

**C**aseus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi *Formago.*

*Alpinus  
caseus.*

substantia coactus, recens, molliculus, minimum oculatus (qualis Montrollius aut Vincennius noster est) concoctu facilis erit: post quem ex asseruatis Aruernicus, dulcis, minimè putris, aut cellam vinariam redolens. Tertiï ordinis est Alpinus (Mediolanensem Placentium, aut Parmensem appelles per me licet) ventriculum imbecillum iure quodã confirmât. Ex cuius natura quantum virium sit Alpinis plantis inde facilè iudicamus: quòd etsi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, sed acanthio tantum cõcrescat: tamen usque adeò suavis est atque aromaticus, ut frigidis & humidis temperamentis, plurimũ accommodus esse soleat.

*Insalubris  
caseus.*

Cæterũ quod de cocto lacte suprà dictum est, id multò equidẽ magis decocto, aut quouis pacto affato caseo dicere voluerim. Proinde caseus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliũsque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Cramponẽsis in globos coactus, gustu quidem suavis est, sed vetustate & putredine in cella vinaria conquistata perniciosus. Betunianus autem, & Anglicus, atque ouillus ferè omnis, etiam non ita vetus, coctu difficilis est. Pinguis ac fibrosus admodum buffalinus in breues sphærulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo onerosus: quemadmodum & chamælinus Asiaticus, Tur-

cicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum succis: & ad vini appetentiam reuocandâ salitus, & aromatis conditus, nautis Venetis communis est. Infelicissimi est nutrimenti Germanicus, putris, squalidus, ac graueolens: vermibus vndecunq; scatens, ac tineis perfusus, quas argenteo cochleari postremis mensis (nescio quàm salubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

## Pisces.

**P**isces, antiquis, etiâ carne vefcentibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob *Piscium*  
carnis interdictionem necessarij, suis vt *usus.* terrestriû animalium limitibus definiendi sunt: iisdemque legibus, quibus auiû aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionē nostram arctissimè obseruatibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod litus incolentes, ipsorum vsu frugalius, ac minore sumptu degant: maioremque nutritionis partem piscibus absoluant.

Ergo piscium quibus quotidie vescimur, alij *Piscium*  
sunt marini, quorum genere, æstuariis degentes, *distiones.*  
littorales, conchas, ac testudines complectimur: alij fluuiales, quorum appellatione, lacustres, stagnarum ac fontium comprehendere necesse est: alij denique, partim terrestre, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis ἀμφίβια νο-

minatur, de quibus sigillatim nunc est dicendum.

*Pisces ma-  
rini salu-  
bres.*

Marinorum igitur pisciū quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere co-  
ctu faciliores, quicunque mediocris consistentiæ  
carne præditi sunt, ex alto mari, vehemētissimis  
ac frequētissimis fluctibus agitato attracti, haud  
ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil  
enim ex aqua, etiam falsa, desumptum, nisi con-  
ditum, æquē diu asseruari potest. Rotundorum  
autem pisciū salubres, ac coctu faciles, rubellio-  
nes, à quibus Grunoti ( Aquitanis capitones, ve-  
teribus mugiles ) item rossetæ, antiquorum cy-  
thari: & qui recentioribus merlani dicuntur:  
quos ( nisi insipidi essent ) magis probarem.  
Neque verò reiiciendi dracones, nostris viuiæ.  
Quibus addemus Oceani halecarum ac scom-  
brorum ( quos macareones nominant ) recen-  
tium copię quoddam cornu, vere nouo violam  
Martiam gustu suauissimo referens. Cuius etiam  
saporis sunt muli, omnium longē delicatissimi,  
ac pingues: qui certē omnes, tales vt sentiantur;  
suo tempore conquiri debent.

*Rotundi pi-  
sces salu-  
bres.*

*Rubellio.*

*Grunotus.*

*Capito.*

*Mugil.*

*Rosseta.*

*Cytharus.*

*Merlanus.*

*Draco.*

*Viuiæ.*

*Haleca.*

*Scomber.*

*Macareo.*

*Mulus.*

*Saxatiles  
pisces.*

Saxatiles autem pisces, iique pusilli, ex litto-  
ribus aut scopulis profilientes, hoc magis inter  
rotundos salubres sunt, quod perpetuo aquæ mo-  
tu exagitetur ac concutiatur. Eius generis sunt,  
Adriatici Venetorum gobii: Mediterranei Mas-  
siliensium Sardinicæ: Oceani anchelli sardinicis  
ferè persimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

*Gobius.*

*Sardinica.*

*Anchellus.*

argentei coloris, violam etiamnum olentes, item  
Tyrrohenici littoris Triglæ, Romanis probatis- *Trigla.*  
simæ.

Coctu difficillimi sunt merlusii, antiquis as- *Rotundi pi-*  
ni, vel aselli, ob id fortasse dicti, quod infinitis ba *scæ coctu*  
culorum ictibus ad teneritudinem concilian- *difficiles.*  
dam verberentur: qui mos merlusiis conditis, *Merlusius.*  
hodie Germanis vtrisque frequentissimus est, *Asellus.*  
vnde stocfischium, hoc est, verberatum piscem, *Stocfisch.*  
vulgo vocare solent. Ab his piscibus dure sunt car  
nis, ac coctionis, congrui, lupi, canes, fues, quos *Congrus.*  
maris fues ac merluillos vulgò vocant, delphinis *Lupus.*  
cõgeneres, quorũ caro bubulam refert, atque in- *Canis.*  
fumata, & pasta condita, ferinam ementitur: vi- *Sus mari-*  
tuli item marini, Græcis phocæ, boues vulgò di- *nus.*  
cti. Extremum porro inter cæteros honorẽ pro-  
meriti Thynni, quos tunnos, eorũque carnem *Thynni.*  
tunninam vocamus: ac deinceps Cætæ, quorum *Cætæ.*  
seuo (lardũ quadragesimale dicitur) ac carnibus  
bonã vulgi partẽ quotannis exaturari videmus.  
His etiam addendi sunt Murena & Lacertus ma *Murena.*  
rinus (lampetram nautæ vocat) quorum postre- *Lacertus*  
mus, veneno potius, quàm alimẽto esse cõsetur. *marinus.*  
Hoc verò inter se distant, quod etsi cætẽm vter-  
que serpenti propemodum similem præ se ferat:  
murena tamen, rostro non est vsqueadeo hebeti,  
ac porcinum referente: dentibũsque oblongio-  
ribus, atque acutioribus prædita sit: neque col-  
lum habeat, vti lacertus, in tubæ Germanicę for-

mam pertusum : seuum porro ad spinam , aut ad dorsum cōspicuum gerit murena, vt ventre prope modum carnosio, minúsque extrorsum pingui esse conspiciatur.

*Sulmones.*

His addendi sunt sulmones , quorum natura, partim marina est, partim fluuiatilis: delicatiores enim ad magnorum fluminum ostia, maiores verò in alto mari reperiuntur . Horum coctū difficillimi , qui non nisi sale conditi ad nos perueniunt: nam fluuiatilibus præcipua laus est : quorum duplex quidem genus esse comperio : aliud rubram carnem præ se ferens, quod recens ex omnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: sale autem conditū, ex meridionali pelago quod ad nouas insulas ducit procerius , pinguius , copiosius, aut crassius aduehitur, antiquorum Pelamidibus fortasse respondens : quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. Aliud verò, candida, atque interdum subrubra carne præditum, quod rursus marinum est ac fluuiatile. Marinum

*Pelamides*

*Morua.*

autē (moruham vel moream appellāt) procerum ac magnū, vix nisi sale cōditum, ac siccum etiam à meridionali pelago hñc adfertur. Haud ita procerum, candidum tamen, ex Mediterraneo mari ad nos allatum , aquilæ marinæ nomen à veteribus adeptum est , vnde nos quoque aquilfinum, quasi aquilinum , vel agrifinum vocamus , quod fortasse magnos & aquilinos oculos habeat , superiore paulo delicatius . His tamen longè præ-

*Aquila marina.*

*Aquilfinus*



stat subruber fulmo, squamas latiores magisque  
conspicuas, & in vmbonē efformatas gerens, vn  
de Armatum piscem Aquitani vocauerunt, dum *Armatum*  
præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab *piscis.*  
hoc ad fluuiorum ostia excessit, delicatior atque  
omnium gratissimus effectus, Sturio appellatur, *Sturio.*  
Rhodanum, Ararim, Ligerim, huicque vicinas  
partes maximo honore afficiens.

Aliorum præterea rotundorū ac pusilliorum  
piscium marinorum, coctu difficiliores sunt An- *Anguilla*  
guillæ primū, deinde verò Aciculæ, Augoellæ *marina.*  
Vēnetis, nostris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. *Acicula.*  
Item Sardices, Sardellæ, vel Sardinia, vulgò di- *Sardices.*  
ctæ: quæ non nisi salitæ, ac crudæ, veluti in aceta-  
rio comedūtur: quib⁹ Anchelli nostri latiores re- *Anchelli.*  
spondere videtur: vt hæc omnia salsamenta Sar-  
dica cum Galeno nuncupare possimus. His ad-  
dendus Moscus piscis, ab insigni odore vulgo ap- *Moscus.*  
pellatus, quòd recens pelago detractus, moscum  
redoleat, nulla alioqui præterquam pedum mul-  
titudine insignis, quēadmodum nec qui ex Cor-  
cyra Neapoletanis frequens est Coruus, antiquis *Coruus.*  
Coracinus dictus, ac præter hos Cuculus, à voce *Cuculus.*  
quam, dum captus est edit, sic dictus: itē Muste- *Mustela.*  
larum vtrunque genus, & qui Capi marini appel- *Capi.*  
lantur: quorum insalubritas, grauissimos insue-  
tis morbos adferre creditur.

Planorum verò, aut latorum piscium, mari- *Plani, pi-*  
norum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ *scæ salu-*  
*bres.*

- Lingulacæ.* ( siue has Lingulacas , siue Buglossas nomines )  
*Buglossæ .* quapropter marinarũ perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt
- Rubelliones.* Tirrhenici Rubelliones, lati quidẽ hi, breues ac purpurei coloris : quibus nulla ex parte sunt inferiores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Mafsiliensi littore præstâtissimi, quorum tamen suauitatem excedunt eiusdem littoris Phãgri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verũ æquẽ ferẽ fulgentes , nisi ex flauo nigrescerent. Fatendum est autem Rhõbum (Turbotium appellant ) carnis soliditate ac candore, latos omnes marinos præstare, generosorũque piscium numerũ augere , tertiumque eorum qui coctu faciles sunt ordinem promereri. Cui tamẽ
- Passer.* vix cedit Passer, Aquitanis Passa nominatus, con  
*Passa.* similibus ferẽ maculis , atque aculeis conspersus, sed aliquanto minor. Cum quibus, carnis firmitudine ac candore certant Flauii ac Limandulæ, vel ægrotantibus salubres . Tenerioris sunt carnis Pluuiæ, ac barbata: hoc à superioribus distantes, quòd nullis aculeis sunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contēnendi saporis: vt magis ventriculo profint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum pusilli ac numerosi , passeris nomen ipsorum vulgò retinentes: nostris autem longè maiores, sed qui carnis mollitie nimia humiditatẽ excrementorũquẽ abundantiam præse ferant.

Planorum autem piscium Raiæ coctū difficili- *Lati, pisces*  
 liores, atque his cōgeneres imperiales nautis ap- *insalubres.*  
 pellatæ, retiū oras ad summam aquam innatan- *Raiæ.*  
 tes citissimè superare solitæ: tantum hepate (quo *Imperiales*  
 larissimo præditæ sunt) valentes. Item scatinæ, *Scatina, pe*  
 pisces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum ex- *des angeli.*  
 iccata cute, quòd admodū sit aspera, fabri ligna-  
 rii suas tabulas perpoliūt. Ab his Pastinaca etiam *Pastinaca.*  
 coctioni contumax est, Malsiliensibus Gloriosa *Gloriosa.*  
 dicta. Item Loligo, quæ etiam iisdem taula dici- *Loligo.*  
 tur. Ex mollibus autē piscibus appellatis, hoc est *Taula.*  
 molli cute loco testæ coopertis, insalubres sunt,  
 & duræ concoctionis Sepiæ omnium generum, *Sepiæ.*  
 & ex quibusuis littoribus petitæ. Item Loligines *Loligines*  
 ac polypi, quos pulpas Malsiliensibus dictos cō- *polypi.*  
 perimus.

Fluuiarium autem piscium facilius subiguntur, *Fluuiiales*  
 qui ex rapidorum amnium aluco, aut ad magno- *pisces sa-*  
 rum fluminum ostia, priusquam vrbes ingrediā- *lubres.*  
 tur, extrahi solēt: saxatiliū quidem percæ ac lo- *Percæ.*  
 chie Sequanicæ, vadosiæ, barbatuli Ligerini, go- *Lochia.*  
 biones, & gardones fluminis vtriusque, quibus *Vadosiæ.*  
 nihilo inferiores sunt, qui monerii dicuntur. Item *Gobiones.*  
 lacertuli, quos lampredones vocant, omniū lon- *Gardones.*  
 gè excellentissimi: Passeres ligerini (pluuias vo- *Monerii.*  
 cant) carnis spissitudine, Rhombis marinis ferè *Lacertuli.*  
 persimiles, quanquam his quidem multò mino- *Lampredo-*  
 res: quibus ad gulæ delicias addemus vmbros, *nes.*  
 Aruernicos, auriramentis vesci existimatos, tin- *Passeres*  
*ligerini.*  
*Pluuia.*  
*Umbri.*

*Truta.*  
*Salar.*  
*Hamia.*

*Sulmonuli*  
*Argētinen*  
*ses.*  
*Lucius.*  
*Lupus.*  
*Brochetus.*

*Carpio.*

carum magnitudine ac fulgore. Item regium piscem Trutam: quæ siue sit salar Aufonii, siue Galeni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluentibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuus viua detracta, saluberrima est, optimũ in corpore succum generat, nulloque ventriculi negotio conficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à magnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sulmonis sermo incidisset, Sulmonulos Argentinenses, quibus eò loci fœcundissimus est Rhenus: à quibus ad Lucios aut potius Lupos fluuiariles transeundum (brochetos appellamus) quorum nomen, quemadmodum barbatuliorum, atque adeò carpionum, diminutionem admittere nostrum vulgus minimè patitur: magnosque pusillis delicatiores esse autumant: quibus sanè generosissimis gallicorum fluminum aluei scatent. Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel quicunque lacustres, palustres, aut stagnorũ adferuntur, minimè quidem nostrorum fluuialiũ gustui respondere videntur. Quod non de Lucis tantũ, verumetiam de reliquis coctu facilibus piscibus dici posse existimamus: quorũ infimus est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cyprinos pisces quidam esse contēdūt) attributus: quanquã tamen Sequanici atque Ararini, quemadmodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpetuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

pretio haberi solent.

Quod autem ad fluuialium insalubritatē pertinet: mirum est lacertos ligerinos, tantis vulgò laudibus efferri, tantique vere nouo comparari solitos esse, cum coctu sint adeò difficiles, & succum improbum generent: lampetras à saxorum linctu nominant, alii Murenas esse contendunt: aiuntque cum serpentibus, illis esse cōmercium: quæ maiores ac cordatę ob carnis viscosum succum admodum displicent: pusillæ nihilò magis suauies esse censentur. Hoc tantum vno extollendæ, quòd anguillis paulò magis solidæ sint, quas etiam inter cacochymos pisces iure connumerare licet, quemadmodum & lutosas tincas, squamarū decore ac fulgore, potius quàm carnis gustu laudabiles.

*Flumiales  
insalubres.  
Lacerti Ligerini.*

*Lampetra.  
Murena.*

*Anguilla  
Tinca.*

In summa, pisces omnes lacustres, palustres, stagnorum, aut pacatiorum aquarum (qualis est Conicia Sequalonica) mihi magnopere improbandi vidētur: quibus addam eos, qui ex magnis vrbibus extrahuntur, aut ex frigidis fontibus, ac torrentibus adferuntur.

Piscium autem partes, inter cæteras concoctu faciles ac plurimum delicatæ existimātur carpionum ac grunotorum linguæ: fulmonum mediocriter salitorum, vel etiam recentium aures, oculi, vëter: raiarum & draconū, hoc est rosetarum hepar, item etiam imperialis Narbonësis, qui totus ferè iecur est: à quo quicquid reliquū est pi-

*Partes piscium.*

*Lictes.**Oua.*

scatores tanquam ingratum reiiicere solēt. Laētes quoque halecārum, scombrorum, luciorum, car pionum, cēterorūque ferē omniū ouis pręstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: proinde minus bene coquūtur, neque succū optimū generant scombrorū capita, aut spinę prunis torrefactę, quemadmodum nec carpionum oua, atque intestina frixa, & cępis condita.

### Crustati ac testacei pisces.

*Cantri.*

**C**rustatorum ac testaceorū coctū faciles cancri, ex profluētibus ac rapidis amnibus, pręsertim luna media collecti, quales sunt Stāpani: atq; ab his marini longē maiores: & ex concharū marinarū ( coquillas pro cōchyliis nostri, capas Itali nominant) genere, quę sanctę appellantur: post quas in deliciis apud eos veniūt, quę ab exterioris operculi consistentia rotundę aut longę, eiusdēque colore rubrę, aut rubellę dicuntur: item etiā vaginataę. Atque (vt Ægyptiorum cochleas, ac buccinos prętermittamus) sunt qui pinnarum squillam interiorem, non sine aliqua ratione plurimum approbent. Horum equidem piscium magis sunt insalubres, qui Locustarum nomen retinent, Venetisque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicūt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

*Conchæ.**Conchylia.**coquilla ca**pa sancta**rubra &**longa.**Capa sancta**Capa rubra**& rubella.**Pinna.**Squilla.**Locusta.**Granci.**Paguri.**Granciporri**Cammari.**Gambari.*

hilo inferiores sunt myes vel muscoli, quos mutulos vel molas nostri, Itali molecas vocant. Neque verò prætermittendi sunt patuli atque aurti pectines, Cõpostellensi littore, ac diui Michaelis promontorio frequētissimi, supernè quidem rotundi ac striati: quorum vsus (quemadmodum & ostreorum omnis ferè generis) planè est insalubris. Ostreis enim siquid suauitatis inesse dici potest: id quidem est ob aliquibus gratam, quam continent falsuginem, aluum, plerunque subducentem, atque appetentiam excitantem: alioqui, neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt.

*Myes.**Musculi.**Mutuli.**Pectines.**Ostrea.*

## Amphybia.

**A**mphybiorum genere, continetur Erycius marinus, vulgo eryssonius dictus, castaneà crassiorè colore ac magnitudine referens: cuius oua interiora paruula in ordinem disposita, falsugine non ingrata conspersa, nonnullis salubria esse putantur. Verùm ipsorum quidem bonitatem longo interuallo antecellunt testudines memoriales, ob carnis viscosam substantiam plurimum probatæ, sic in præparatione apparatæ, vt ablati pedibus, caudis, ac capitibus, pullos gallinaceos dixeris. Aquaticis porrò testudinibus, non ita fauere solemus: quanquam ad veneris illecebras quidam etiam his yti soleant. Cacochymæ sunt testudines marinæ, omniū amplissime, itè limaces omnis generis, atq; adeò ranarū

*Amphybia.**Erycius marinus.**Testudines.*

*Angues.*

quicquid editur: anguim denique fluuiialium ac memorialium caro, et si quibusdam elephanticum metuentibus in deliciis haberi solita sit.

### Pastica piscium.

Asta conclusos pisces, & delicatioribus aromatis bene conspersos, plerisque iucundos esse video: atque hos præsertim qui carne solidiore præditi, haud ita facile liquefcunt. Quorum magis coctu faciles, quicunque Auratam, Scombrum, Rubellionẽ, Trumbum, Grunotũ, atque ex fluuialibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus salubres sunt, carpiõnum & salmonum recentium: maris autem suum omnium quidem minimẽ, quemadmodum & ostreorum & anguillarum.

### Infarcta piscium.

Vinetiam piscium quorũdam fluuiatilium carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: vti sunt carpiõnis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum solet. Maiorum autem piscium carnes in morẽ salfidiarum, aut ceruellatorum, aliorũ intestinis inclusæ atque infarctæ, mihi videntur insalubres: botargas Itali nominant, quibus quadragesimali, vice lucanicarum vtuntur. Nec his quidem magis salubrem dixerim ipsorum cauiarium, quod

*Botarga.**Cauiarium.*



licet ex Græcia in maximos panes , multorū piscium ouis conditos adferatur, atque à salgama-riis Venetis maximo pretio vāneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos , herbis bene olentibus , sale, butyro, aceto, aromatis optimè conspersos infer- ciant: quibus addūt castaneas, passulas, pruna, & id genus optimi saporis fructuum , quod infar-ctum (modò rectè quidē fiat) haud improbarim:

### Condimenta piscium.

**N** Vllus est propemodum piscis recens , qui non ob humiditatem condimentis & aro- matis opus habeat , vuisque, omphacio, aceto, ac sale variè emendari expostulet. Quam- obrem hæc in vsu quotidiano iampridem rece- pta, quòd ad ventriculi coctionem multum effi- ciant, minimè reiicienda esse vidētur. Nam anti- quorum garū, aut oxygarū ( quo etiamnū hodie Lotharingi vti cōsueuerūt) hoc loco minimè mo- ror, quemadmodum neque cæparum aut synapi Germanorum in suis merlusiis apparatus. Ita- que quum aromata, sal, vinum, acetum, ompha- cium, adde etiam butyrum, nō solūm ad piscium apparandorum gratiam , verum etiam ad gustus delicias plurimum facere iudicentur, inter con- coctu hac in re facilia cōprehendere non est alie- num . Condimentorum autem inter cætera lon- gè delicatissimum est, quod etiā antiquis appro-

*Garum.*  
*Oxygarum*

*Ius album.* bari solebat, ius album, obsonium, vel edulium album nostri vocant. Quinetiam petroselini, rorismarini, thymi, origani, atque interdum hyssopi condimēta, æquē per æstatē coctionem pisciū adiuuāt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiumenti.

*Salsamēta  
piscium.*

*Saracæ.  
Soreti.*

Omnis autem generis salsamenta ad gulæ delicias excogitata, concoctu difficiles pisces efficiunt, quales sunt halecæ vtriusque speciei, hoc est albi & nocturni, quos saracas Itali, nostri soretos nomināt. Itē scōbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuæ, fulmones, sardiniæ, anchelli, aciculæ, anguillæ marinæ, & huiusmodi ceteri pisces, opē rariorum cibis vulgaribus magis destinati, aut iis accomodi, quorum calor innatus ex prima cōstitutione, vel ob assuetū laborem atque exercitationē durissima quæq; nullo negotio conficit.

## Olera.

*olus.*

**O**Leris prisca dictio, à fragrātia & beneolentia nomen habens, eas herbulas comprehendere videtur, quas herbetas Itali, nos francas & finas, hoc est, generosiores appellare consueuimus. Reliquæ autem magis vulgares, & tamen edules, peculiari quodā obsonii vocabulo, à Græcis translato, vocabātur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi vti solebant. Tandem autem vsu diuturniore factum est, vt etiam ipsa brasiça, oleris nomen assumpserit, ac dein-

*obsonium.*

ceps omnia, quæ cōdiendis iusculis, quæque primis menfarum acetariis, accommodata sunt, de quibus nunc opus est vt dicamus.

Horum igitur coctu facilia sunt, quæcunque teneriore substātia prædita, decliui tractu, oriēti soli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exculto succrescunt. Quorum in iusculis per ætatem ac cōmoda lactuca, oxalis, borago, buglossum, portulaca, blitū, & quæ à feminis natura spinatia dicuntur. hyeme verò, petroselinum, saluia, hyssopus, satureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus ficcis, medióque Septēbri collectis, iusculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorū succus, potius quàm substantia ipsis cōmixta coctionē adiuuare potest: ac præterea interdū humectare, refrigerare, excalfacere, aut (si opus est) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeo ægrotantibus ab offa distrahi solent.

Quinetiam quasdā radices inter olera hīc connumerare oportet, quarū magis succosæ sunt pastinacæ & panacis agri campani, aut petroselini, itē napi buniadis sabuloso loco succrescētis, extrorsum nigri: qualē esse dixeris sangermanicū, valgerardium, alberuillarium, & masionensem, vulgi Parrhisini delicias, haud secus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapē, quæ apud nos minus vtilis ac delicatæ esse percipiuntur.

At quæ ventris emolliendi causa antiquis excolebatur malua, & albuçum: nunc quidē ab v̄su

*olera salubria.*

*Æstate salubria.*

*Hyeme salubria.*

*Radices inter olera.*

*Naporum genera.*

*olera medicamentosa.*

recessisse comperiuntur: quorum loco interdum violariæ, calendulæ, buglossæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis, & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obstructorum vitia, petroselini, & raphani tenerioribus foliis nonnulli uti solent. Hepati autem per vehementissimos æstus refrigerando percommoda sunt Italici atque Hispanici acetaria, quibus inferuiunt lactucæ pusillæ, tenerrimæ, crispulæ, capitatæ, aut pomatæ folia: oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta est: item semperuiuum minus, aut vermicularis hortensis, atque adeo portulaca: ad quorum frigiditatis emendationem, quidam addunt costum, nasturtium hortense (crefionis Alenoici nomen habet) origanum, aut Francicum, vel generosi balsami aliquot folia: item bipinnellam, ac tragionem, vel targon aromata redolens: & ad gratiam rosarum, hyssopi, saluiæ, calendulæ, ormini, buglossi, boraginis, ac rorismarini flores. Verum hæc olera quantumvis bene macerata, atque oleo, sale, & aceto temperata, succum tamen qui nutriat nullum propemodum adferunt: tantum enim refrigerare possunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua, antequam condiantur, emendari debent. Per hyemem autem salubria sunt acetaria ex cichorio, endiuia terra obrutis, & ita canescentibus: crethino, fœniculi umbellis, melle, aceto ac sale conditis. Item quæ ex cinnaræ te-

*Rapha-*  
*nnæ.*

*Acetaria.*  
*Lactuca.*  
*Oxalis.*

nerioribus costis radici proximis, terrâq; etiam  
obrutis apparantur: cardas appellare solent, & *Carda.*  
quæ ex lappæ cauliculis instruuntur. Olerum ve-  
rò natura, locis ea producentibus diuersa esse, ac *Olera coctis*  
coctionem in ventriculo longiorem exoptulare *difficilia.*  
solet. Etenim quæ palustribus, aquaticis, limosis,  
& malè insolatis locis crescunt, præter ingratum  
quem exhibent succum, haud ita facilè consu-  
muntur: tardiùsque per aluum secedunt. Ab his  
vel ipsa natura cõtumacia sunt, blitum, atriplex,  
brassica, vel capitata, aut alba, vel viridis, crispu-  
la, Romana, ac rubra, quantumuis tenera. Post  
quam inutilis sunt succi cæpæ, allia, porri, & qui  
bulbi ascalonitæ dicuntur: quorum coctio vel hoc  
argumento dura ac difficilis est, quòd ructus fre-  
quentissimos excitet, ac sæpissimè ad os redeat,  
vt post crassos vapores sursum elatos, maximos  
capitis dolores pariant. His quidem adiunge-  
mus rapam vel crudam, vel etiam coctam, item  
rapunculum, vernis & quadragesimalibus aceta-  
riis cum creffione & berula offerri solitum: cæte-  
râsq; radices, vel in acetariis, vel in iusculis pro-  
pinari solitas: cuius generis sunt, pastinacarum,  
carui, pânacis, & petroselini radices, quæ quan-  
uis multa caliditate polleant, ventriculo tamen  
negotium faceffunt, longamque coctionem expo-  
stulant. Omnino quicquid crudarum herbarum in  
acetariis assumitur, id corpori plurimum nocet,  
neque verò quotidiano nutrimento sanguinem

probum generant: vnde illud cuiusdā cur more-  
retur admirātis, cū crudi nihil vnq̃ assumpisset:  
quo quantū ventriculus afficiatur, dici nō potest.

*Condimēta  
olerum.*

Olerum præterea condiuntur vmbellæ fœni-  
culi, eiúsque turiones recētes, flatibus discutiē-  
dis idonei. Item origani (balsamū frācum nomi-  
nant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ven-  
triculi robur brutū balsamū addemus, crethmon  
ad calculum deturbandum, & pastinacę radicem  
frustulatim conscissam, ad vrinās prouocandas,  
quæ omnia saccaro condita, atque in vsum asser-  
uata plurimum iuuare solent.

*Brutū bal-  
samum.*

### Fructus.

*Fructuum  
delectus.*

**N**on tantum olerum, sed & fructuum, is est  
habendus delectus: vt solū in quo crescāt,  
quoad fieri poterit, consideres: quóque pa-  
cto flores per vernum tempus se habuerint: hoc  
est, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint,  
nam inde fructus postea vitium contrahunt. Ho-  
rum autem permulti quidem cocti, ac multò mi-  
nus crudi difficillimè cōficiūtur: alii cōtra, vtro-  
que modo præparati, hoc adferunt adiuventi,  
quòd defatigatum ventriculum, ac solidioribus  
cibis nauseantem interdum reparāt, calorémque  
hepatis acriorem bene apparatus, atque emendata  
commoderantur, ac plerunque refrigerāt: alió-  
que cibos (postremis mensis assumpta) suo pon-  
dere deorsum impellunt.

*Fructus co-  
ctiōis faci-  
lis.*

Fructuum igitur minus incōmoda, coctūque

faciliora sunt armeniaca mala, quæ nos aprico- *Armeniaca*  
qua, quasi præcocia aut præcoqua dicimus: arme- *Apricoqua*  
linos Itali nominât: quorum salubriora sunt in- *Armelini.*  
fita, bene matura, sole collecta, vino ac saccaro pa-  
rum incocta: Secundum locum tenent Persica *Persica all,*  
omnium minima, quæ Albergica, aut Allobrogi- *brogica.*  
ca, & Troiana nominâtur. Ex pomis autem om-  
nium prima (præter paradisiaca) facilè coquun-  
tur ea, quæ quod statim fugiant, neque diu as-  
seruari possint, vel quod cætera omnia bonitate  
excedât, passipoma dicuntur: quibus tamen post- *Passipoma;*  
ponere nolim curtispindula gallica, Italicis, Ca- *Curtispindu*  
lamaniis, ac Neustricis perstantiora, quæ annoti- *la.*  
na, maculata, ac rugosa, cæteros omnes fructus  
longo interuallo antecedunt: à quibus ratelliana, *Ratelliana*  
& quæ Romanis melapia dicuntur, aliis melimela *Melapia.*  
optimi sunt succi. Ex crassioribus autem quæ- *Melimela.*  
cunque lento igni super tegula incoquuntur, sto-  
macho placere solent: huius generis sunt rambu- *Rambura.*  
ra, castinia, & quæ francetura dicuntur: quorum *Frâcetura.*  
pergrata quædam aciditas dulcedini commixta,  
mirum in modum probatur. His acidiora sunt, *Malacria.*  
& sicciora malacria: dulciora rubelliana, renetia,  
& huius notæ quæcunque insitione mansueta, gu-  
stuique amœniora reddita sunt. Exoticorum au-  
tem gratissima esse nouimus punica, quibus gra- *Punica.*  
natis nomen est: ea nempe ventriculū defessum,  
& vomitibus tentatū cōfirmant ac roborât, vt & *Limonia.*  
imbecillū fouent limonia, ac multo magis citria: *Citria.*

*Aurengia.* inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè nostra corpora afficiunt: vt condimētis atque acetariis plerunque inferuiāt.

*Pyra.* Pyrorum minutulorū præcipuas tenent præcoccia moscheta, summo odore fragrātia: quibus non omnino sunt inferiora certoliana ferotina, quæ, nisi assata, postremisq; mensis profunt. *Bergomatia.* Bergomatia humidiora, frigidioraque mihi videtur, quàm vt huic numero adscribi debeāt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonensi aduecta, Bonchristiana ab insitore (vt aiūt) D. Martino vocatur: quæ vel cruda, vel rosacea, ac saccharo condita, & paululū in disco excalsacta, gratissimi sunt saporis. Ab his probantur *Damiania*, Rosacea calculosa, *Tambonia*, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinēt: in quorum numerum singulæ regiones, aut ab insitione, aut locis, aut insitoribus, aut cultura mille alia genera re-  
ducunt.

*Vua miscellanea, muscatella.* Reliquorum porro fructuum salubres esse putamus, ex recentibus quidem, Vuam miscellaneam, muscatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parcè assumptā. *Ficus.* Ficus item pusillos, albos, Malsiliēses, quorum cortex iam diffindi incipiat: *Pruna daſtilina.* Pruna daſtilina, aut Turonica recentia, item quæ damascena matura nucleum relinquunt, siue hæc quidem alba, nigra, aut rubra fuerint: & ex agro Narbonēsi omnium optima perdigoniam. *Cerasia.* Cerasia autem matura, etſi



multum humida sint, sua tamen aciditate recreant: nec minus profunt fraga syluestria, aut etiam *Fraga.*  
hortensia bene matura: item mora excelsa, atque *Mora.*  
Ideæ rubi fructus, frambosiarū nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem  
parcè assumpti, non nihil commodi præstare creduntur. Paliuri autem fructus, grossularum nomen retinentes, cōdimentis quidem vtilis albi,  
quemadmodum & pergulanæ vitis vua omphaca, quam ob id omphacii granum vocant. Rubre *Grossula.*  
autem grossulæ maturæ, magis sunt esui commoda, quod crudæ, vel conditæ, sitim extinguant,  
quemadmodum & cynosphoidi fructus berberis appellatus. *Granū omphacij.*  
*Berberis.*

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum pusilli, & tamen maturi, advētriculi robur, & venarum modicam re- *Oliua.*  
ferationem, succique melācholici depulsionem, potius adiuuāt, quàm crassiores & insiti: quamobrem omphacas, oliuas potius, quàm colymbades, & druppas salubres esse putamus. Item etiam *Cappares.*  
barbaricas, & gēmatas, ac subuirides cappares. Neq; verò tostas, aut elixas castaneas improbare possum: quarū quæ sunt crassiores (marrones vocant) agro Lugdunensi frequentes, magis nutrire creduntur: obstruunt tamen omnes, flatūsque, nisi bene præparatæ, generant. *Castanea.*

Herbarum verò, aut si mauis, olerum fructus, *Fructus*  
vt faciliis quidem sunt coctionis, sic non omnes *herbarum.*

*Cucurbita.* equidem sunt vtilis. Quāquā sanè Cucurbitarū,  
*Cucumeres.* Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pul-  
*Citrulli.* tes bene præparatæ, optimisque carniū iuscu-  
*Anguria.* lis, medulla ac croco conditæ, præter id nutri-  
 menti quod adferunt, etiam tamen refrigerant  
 & humectant, æstate calidis & siccis naturis com-  
 modè. Recentium item peponum aut melonum  
*Pepones.* quicumque læui sunt cortice ac subuiridi, sacca-  
 rati, fimo nō educati, neque haud ita magni, sed  
 maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel in-  
 termediis epulis modicè assumpti, modicè refri-  
 gerant, atque aliquantulum nutriunt. Verūm his  
 quidem magis cinnara (vulgus articocalū vocat)  
 medulla incocta, atque optimè præparata, quæ sa-  
 nè ventriculo non est inutilis.

*Paradisiana.* Infalubres sunt, ac naturæ contrarii sylvestres  
*na.* omnes, non insiti: quorum usus vinis fructuariis  
*Poma* conficiendis, multo magis est idoneus. Ac præ-  
*amoris.* ter hos quidem ex pomis, quæ paradisiāna, & a-  
*Mala insa-* moris, atque insana dicuntur. Item cotonea ma-  
*na.* scula: atque adeo crassa, carnis cōditæ succo ma-  
*Cotonea.* gis commendata. Ex pyris autem rosacea, stran-  
*Pyra tosa-* gulanea, daguenetia, potissimum cruda, ventri-  
*cea.* culum pergrauant: quemadmodū ex prunis quæ-  
*Stragula-* cūque nucleū non relinquūt, rosacea, ac poltro-  
*nea.* nia dicta. Quibus addemus maiora quidem Per-  
*Daguenetia.* fica, ob frigiditatem nimiam admodum infalu-  
*Pruna io-* bria, vt cocta, vel vino macerata, parū prodesse  
*sacea.* crediderim. Recentium item atque immaturarum

iuglandiū nuclei, cernelliorū nomen retinentes, *Cernellia*,  
 præterquam quod aluum liberalius soluūt, ægrè  
 aut ferè nunquam coquantur, ventriculòque ma-  
 ximum laborem adferunt: vnde dentibus office-  
 re, atque infomnia excitare creduntur. Quibus  
 addemus auellandarum omne ferè genus, etiam *Auellana*.  
 insitum: quod, præsertim recens, ventriculū im-  
 pedit, vnde vocis integritati obesse, nuces ferè o-  
 mnes vulgò circūfertur. Neq; verò prætermitte-  
 mus amygdala, quæ recētia obstruunt, vetera au- *Amygda-*  
 tem succo & oleo extrahendo magis profunt: *la*.  
 Cornis præterea, forbis, mespilis, & fagina glā- *Corna*.  
 de, quam faynam vulgus vocat, qui quantumuis *Mespila*.  
 maturis ac coctis vescuntur, hi mea quidem sen- *Sorba*.  
 tentia suæ sanitati pessimè cōsulant. Cerasiorum *Glans fa-*  
 autē ea genera quæ Aquitanica, vulgo guynea di- *gina*.  
 cuntur, minus salubria sunt, vt & quæ merisia, & *Cerasia*  
 gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut *Aquitani-*  
 comarus (qui est arbuti fructus) non adstrictione *ca*.  
 immodica tantum, sed insalubri substātia nocet. *Gwynea*.  
 Hoc tamen minus aliferi nostri fructus, alisæ no- *Merisia*.  
 men retinēs: siue is quidem sit antiquorum faba *Gryotia*.  
 Ægyptia, siue qui ex arbore Loto familiaris anti- *Vnedo*.  
 quis erat. Cæterum antiquorum filiquis respon- *Comarus*.  
 dentes, quæ Venetis Carobiæ vocātur, Istriorum *Alise*.  
 vulgo gratissimæ, etiam insalubres ac mali succi *Faba*.  
 esse cēsemns. Neque his quidem minus fabas ac *Ægyptia*.  
 pisa recentia. *Siliquæ*.  
*Carobia*.

*Tubera*.

*Ruffe*.

*Calcitrapæ*

gnomen retinētia, nullum salubrem succum generare posse existimo, etsi gustui pergrata sint atque amica. Imò neque Saligottos sub terra sponte nascentes, castaneis similes. Verumetiam Fungos, quos Campiniones, & Boletos, quos Potirones vocant, plurimum noxios esse puto. Coamellios quidem omnium maximè, Præuastos autem Auxitanorum delicias multò minus.

*Saligotti.*  
*Fungi.*  
*Campinio-*  
*nes.*  
*Boleti.*  
*Potirones.*  
*Coamellij.*  
*Præuasti.*

### Conditi fructus.

Vòd autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare possumus, non nostrates solum, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis esse vtilēs, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muscas quidem aut formicas, tātūm abest vt erucas, ac cætera id genus fructibus infestissima animalia nouit. Huiusmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Galliæ portu aduehūtur, gratissimi sunt, myrobalani emblici, vel deiectissimis viribus reuocandus vtilēs: nucis item Indicæ medulla, atque adeò ei<sup>9</sup> quæ myrepfica, aut moscata dicitur: per multaque huius generis dulciaria, quæ condita magnis ad nos sumptibus aduehuntur. Hispanici autem fructus conditi, pepones carbasatii, mala citria, integra, vel dissecta: pyra item muscellina, atque huius generis cætera, postremis mensis oblata, vel lautissimas cœnas coronare solita,

*Indicus aer*  
*saluberri-*  
*mus.*

*Myrobala-*  
*n emblici.*  
*Nux Indi-*  
*ca myrepfi-*  
*ca.*

*Hispanici*  
*fructus.*

non modò ventriculum confirmare, sed etiam plurimum reficere ac recreare possunt. Nostrates verò generosi ferè omnes fructus, bullienti saccaro incocti, haud incommodè quidem asseruantur, vt ægrotantium appetentiam nōnulli reuocent, alii præsumpti astringant, postremòque comesti alium relaxent. Verùm quādo hæc quidē ad ea quæ in victu medicamenta dicuntur, potius inclinare videntur, in tertium librum relegabimus.

Huc pertinent quæ tragemata quidam vocant, vulgus dragetas: quales sunt saccaro inclusi caryophyli: atque hoc quidem pacto præparati citriorum, limonum, & aurengiorum cortices: pinei, ac pistaceorum nuclei, coriandri, fœniculi, atque anisi semen: quæ omnia partim ad delicias, partim ad ventriculi robur assumuntur: atque interim dum flatus discutiunt, & coctionem adiuuant, etiam ad medicamenta spectare censemus.

*Tragemata.  
Drageta.*

## Pastitia fructuum.

Vi verò fructus pasta inuoluti atque incocti, vino, saccaro, medulla, optimisque aromatis conditi, postremis mensis offerri solēt: horum equidem magis salubres sunt, quicūq; recētes ac crudi carne delicatiore præditi esse percipiūtur. Ab his, ex cotoneis confecta pastitia, aluū astringunt, vt & quæ mespila recipiūt,

E. ii.

*Certoliana* haud ita tamen salubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis constant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarâ medulla confersam, itē boletos (morillas vocant) & tubera (truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius esse commoda dicuntur, quàm vt benignum succū in corporibus generent. Nam quicquid fungorum, tuberum, boletorum, & huiusmodi cæterorum, siue fructuum, siue inter hos ambigentium, quantumvis bene præparatum, à nobis editur: id verò tam inutilis est succi, quàm quod (nisi recens, ac suo tēpore collectum) præsentissimo veneno esse potest. Omnino quicunque ex generosis fructibus pasta vel olla incocti offeruntur, minus mihi probantur, quàm qui super tegula lento igni, aut sub ipsis etiam cineribus calidis, flatus, atque humiditatem nimiam deposuerunt.

## Oleum.

Vcco ab oliuis expresso atque extracto, non solum in condimentis, atque apparatu carniū, piscium, iusculorum, & acetariorum utimur, sed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, sic etiam illud ventriculo gratissimum sit, atque interdū alium soluere existimetur. Qui mos his magis est peculiaris qui oliuetis consita loca incolunt: quibus olei plerunque maior est, quàm vini copia: velu-

ti sunt inter Aquitanos aut Italos, quicūque maiorum lacuum ripas, & magnorum mōtium decliua inhabitant. Tale quidem, vt salubre fit, eligendum est proticum, quod vulgo virginale appellant: id autem est dulce, flauum, ac bene olēs: quod statim ipsis oliuis maturis, trapeto superiectis effluit, atque ad nos raro singulari quodam munere adfertur: nam vænale paucū aut nullum est, nisi apud eos qui oliuetis proximi sunt: parū enim asseruatur. Ab hoc, plurimū valet cibarium *Cibarium oleum.* appellatum, quod condiendis cibis in vsum veniat: id autem in torculari compressis oliuis primum emanat. At omphacinū, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritadæ causa excogitatum est, & vt diutius asseruetur. Tortium autem, minus est quotidiano vsui salubre: id verò secundarium ac tertiarium dicitur: hoc *Secundariū. Tertiariū.* est, quod secundo ac tertio compressis oliuis exprimitur.

Cacochymum est oleum vetus, salsum, pessime asseruatum, cadum aut hircum redolens, ex fratribus detractum, lampadibus ac lucernis magis accōmodatum: quemadmodum & qui succus ex cannabis semine, aut nucibus exprimitur, olei nomen à specie retinens: quo pauperiores ob inopiam in suis condimentis vtuntur.

## Mel.

*Mel aerii  
rosceidum.*

**M**Ellis duplex est genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatissimū est aerium, quod & roscidum appellatur, nobiliorum mēsas festiuissimè exornans: colligiturque succussatis arboribus, atque his substratis pellibus in Calabria, & quibusdam Aquitaniæ ac Delphinatus regionibus circa vergiliarum exortum, & Syrio splendēte, idque maximè sublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidū ac solidius, Brianzonium verò pinguius ac flauius, mamma vulgò dicitur, magisque medicamento quàm alimento esse solet. Mel autem apiarium, nō solum cibum quibusdam, sed etiam potum exhibet: vt senes edentulos, in multos annos eius vsu vitam protraxisse, pueros quoque nonnullis locis minime dispendio, hoc quidem cum pane victitare audiamus.

*Mamma.  
Mel apiarium.*

*Flos mellis.*

Probatissimum est, quod post fauum primū extrahitur (florem mellis appellāt) foris quidem album, intus autem glutinosum, aurei coloris, gustu dulce, atque odoratum. Secundi est ordinis, quod æstate collectum, hortēse, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitur, ac velut in lapidem concrefcit, petram mellis sacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ suum hydromeli confi-

*Petra mellis.*



ciunt, tabernisq̃ue publicis vœnale exponūt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri consueuerat.

Cacochymum; est mel syluestre, atque erycinium (Bruyerium nominant) item quod post fauui, & proticum extrahitur, cœræ proximum: Cui adiungendum est aquaticum; locis oleribus tantum confitis, lacustribus, paludosis, atque à quibus sol longè remotissimus est confectum.

*Mel insa-  
lubre.*

## Saccarum.

Accari communis vsus, eiusdémque confici

**S**endi diuersa ratio, nonnihil cum melle affinitatis habere videtur; vt non exigua ratio-

ne mel arundineum quibusdam, vulgò mel de canna appellari soleat: quod etiam veluti concreti mellis genus agnouisse videtur Dioscori-

*Mel arun-  
dineu, aut  
de canna.*

des. Id autem ex Arabicis ac Mediterraneo mari vicinis locis collectum ac præparatum; Europæis nostris cibum coctū facilem, ac delicatissimum exhibet: Galeni sæculo minus vulgarem ac cognitum, nostris epulis & conuiujs summum ornamentum adferens. Est autem optimum ex Maltha, Alexandria, Ægypto, Cypro, Rhodo, Creta, & Vienna Hispanica. Quibus ex locis ad nos in panes turbinatos ac grandiores adfer-  
tur. Fiunt autem hi prelo aut pistrino, primū subacta, deinde excocta arundine, admodum

*Saccarum  
vti fiat.*

solida: ex qua flauus emanat succus, qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albescit, ac percolatus, & fistilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in nostrū vsum asseruatur: veluti iam in condimētis ac placētis paulò antè explicuimus.

*Saccarum  
salubre.*

Proinde saccharum, aut saccara, aut saccar, aut (vt quidam volunt) zuccarum, coctū longè facillimum, est quod Valentinum & Hispanicum, in paruos panes coactū adfertur, à quo deinde Malthæum durius, sed non ita candidū, pellucens tamen, ac veluti gemmatum. Primum quoque post despumationē extractum, longè delicatissimum: cui cedit rursus aliud veluti secundarium, vt tertii deinceps ordinis ac coctionis, infimum esse iudicetur.

*Saccarum  
cacochymū*

Improbū & minus salubre, quod parum coctum ac despumatum est, quodque aqua pluuiā, vel marinā, inter aduehendū madidū, rursus exiccatum est, & flauū, ac friabile conspicitur, quale est, quod saccharum ex cassonibus aut potus conuassatum vocant. Cuius tamē potio, ob iteratam coctionem, iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento esse solet. Cōdiendis præterea fructibus vtile esse censetur.

## Acetum.

**V**ini ab uua, fructibus, aut cærealibus extracti vitium est, quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriēte sapore, acetum dicimus: cōdi-  
 mentis potius, aut gulæ atq; appetentiæ irritādæ  
 causa excogitatum, quàm vt peculiari nutrimēto  
 esse possit. Id autem sine naturali vitio, hoc est ge-  
 neroſi vini innata caliditate corrupta (alioqui vi-  
 num fugiens in vappam degenerat) ſiue huma-  
 no artificio fiat: hoc eſt pipere, aut ligno corneo  
 doliis iniecto, vel ipſo vino, ſoli atq; editioribus  
 locis, aut etiā igni expoſito: certè potius nocet q̃  
 proſit: odoratum, aut extrorſum admotum, po-  
 tius quidem vtile. Nam intrò aſſumptum, etſi id  
 nōnulli refrigerare, alii excaleſcere aſſerant: vt-  
 cunque ſit, ego vulgarem ſententiam inſequor, *uſus & ſa-*  
 qua naturæ noſtræ inimicum eſſe circumfertur. *lubritas a-*  
 Verùm quēadmodum quibuſdam inimicis, *ceti.*  
 aduerſus aliorum impetus, atque incōmoda non-  
 nunquam vtimur, ſic etiam aduerſus nonnullo-  
 rum cibariorum inſipiditatem, & vētriculum fa-  
 ſtidientem nauſeam, non ab re acetum in uſu ve-  
 nit, corporibúſq; eam ob rem eſt vtile, quòd ſua  
 aciditate, cibariorum inſipiditatem, aut nimiam  
 dulcedinem emendet.

Quod vt præſtare atque efficere poſſit, mini- *Optimum*  
 mè id quidem recens, ſed limpium, vinique, *acetum.*  
 quo conflatum eſt, ſaporem retinens eligi debet:  
 atque ita parcè condimentis, acetariis, & ſalſa-  
 mentis inſpergi, vt nihil ipſis præter ſaporem  
 adferat.

Mixtum autem, aut potius compoſitum ace- *Acetum*  
*compoſitum.*

tum, hoc est, roſas, ſambuci aut ephemerī, permultarūque gratiſſimarū herbarum flores, vettonicam, calendulam, ſquillam, atque interdum aromata redolens: ob maiorem quā habet aciditatem, magis etiam nocere poteſt, niſi pa- ciſſimus ſit eius vtendi modus.

*Inſalubre  
acetum.*

Cacochymum autem eſt, turbidū, recens, malè aſſeruatum, aqua perfuſum, quodque putredinem fructuum redolet: & cum aciditate, neſcio quid graueolentiæ præ ſe ferre videtur. Ex cēre- libus quoque, quod nimīū aquoſum eſt, aut mala aſſervatione mucum contraxit. Quinetiam ex mixtis, ſambucinum cerebrum tentare, neruoſ- que malè afficere creditur. Squilliticum autem quemadmodum & oxymeli, ægrotātibus potius quā ſanis eſt vtile.

## Omphacium.

**I**mmaturorum quoque fructuū vitia, aliquam irritandis palati viribus, aut deperditi guſtus reuocandi vtilitatem nobis adferūt. Ompha- cium veteres, agreſtem ſuccum Itali, nos viride ius appellam<sup>9</sup>, quod vua pergulana aut ſurrecta, vix vnquam ad maturitatem perueniēte, aut im- matura collecta, pyris item ac pomis, cæteriſque ad vinum conficiendum idoneis fructibus im- maturis, ac poſt collectionem protinus expreſſis fieri ſolet.

Hoc autem minus quā acetum corporibus

officit. Optimū quidem est vetus, limpidum, mo- *Optimum*  
 dico sale conditum. Insalubre verò est recens, *omphaciū.*  
 musteum, aqueum, putre, acidum, dolium redo-  
 lens, quòdque ex mala asservatione vitiosum est:  
 verūm quod manibus, aut pistillo cōpressa vua,  
 suo tempore in præsentem vsum elicitur, ciba-  
 riisq; ad delicias inspergitur, imbecillioribus vē-  
 triculis, & cruda metuentibus plurimum obest:  
 magis autem eo prodesse potest, ab oxalide com-  
 pressa factum: cui quicquid aceti additur, id verò  
 condimentum facile corrumpit.

### Sal.

**S** Ale nullum vulgare condimentū carere po-  
 test. Huius ea est vis, atq; innata facultas, vt  
 sopitū ac propè extinctum quorūdam ciba-  
 riorum saporem promptissimè reuocet: nostrò-  
 que gustui gratos atque amœnos reddat, ipsòsq;  
 in diuturnum vsum integros atque incorruptos  
 seruet, & à putredine vindicet: alioqui solum as-  
 sumptū, corporib⁹ nostris inutile ac perniciosum  
 est. Id verò duplex esse percipimus. Alterū quidē *Salis du-*  
 albū, muria aut prima aquæ marinæ spuma detra- *plex genus*  
 hū: tenuē id quidem, ac parū linguam feriens: al-  
 terum verò crassum, & veluti cineritiū: aqua ma-  
 rina perfectissimè cocta, ac multoties despumata  
 concretum: cuius sapor, præterquam quòd albo  
 generosior est, magis etiā ad crassorum cibariorū  
 cōdimētum facere videtur: regum ac principū

menſas (ob venenum, quod album recipere po-  
teſt) honoratiores reddens.

*Salenchy-  
mum.*

Optimum igitur eſt ſiccum, locóque calidio-  
re pridem aſſervatum, gemmatum, durum, ac ve-  
luti in lapidem concretum: inutile autem eſt,  
flauium, liqueſcens, atque humidum: itē nigrum,  
malè adſervatum, aliúdq̃ à genuino ſapore re-  
dolēs. Cæterum ammoniacum, & quod ſal gem-  
mæ dicitur: præterea nitroſum, quod etiam ſal  
nitri appellatur, medicamentis externis accom-  
modatum eſt potius, quàm vt intrò aſſumi pro-  
mereatur, aut debeat.

## Aromata.

N Oluit ætas noſtra ſibi propriis, ſuæque re-  
gioni peculiaribus, ac cōmunioribus con-  
dimentis eſſe contenta: niſi etiam exoticis,  
& aliunde magnis ſumptibus, atq; itineribus al-  
latis aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Adeò  
nihil eſt hominum appetētia iniuſtius atque ini-  
quiſ. Eorum autem aromatum vſque adeò fre-  
quens eſt apud nos vſus, vt etiam ruſticis in con-  
ſuetudinē pertracta ſint, quibus vinum, iuſcula,  
& aquæ omnis generis adulterātur, cibique no-  
uum calorem, externúmque ſaporem faciliè ſuſ-  
cipiunt.

*Cinnamo-  
mum.*

*Caryophyl-  
lum.*

Horum longè gratiſſima ſunt cinnamomum  
præſertim ſubrubrum, tenui cortice, linguámq;  
non ita vellicans. Item caryophyllū euaginatū,

nux etiam mofcata, quam fortassis antiquorum  
 myrepficam dixeris: cuius primus cortex, condi-  
 mentis inutilis: Secundus verò, macir appella-  
 tus, odoramentis ac medicamētis potius accom-  
 modatus est. Tribus autem his aromatis minimè  
 cariosis, aut mucosis, confectus puluis: aut sapa,  
 vel aliis condimētis adiectis, innoxie quidem vti  
 (modò id mediocriter) possumus.

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblō-  
 go, item etiam gingibere, cardamomo vtroque,  
 (granum paradisi appellant) cubebis, cæterisque  
 id genus acutioribus ac calidioribus aromatis,  
 parcissimus vsus esse debet, vel tū maximè com-  
 modus, quum herbas, fructus, aut pisces condire  
 excogitamus. Crocum autem, iam nostræ regio-  
 ni familiare & accitum, melioribus iusculis, ge-  
 latinis, ac condimentis paucissimum iniectum,  
 vt spiritus excitare, cordique præcipua facultate  
 prodesse, sic etiam copiosum vehemētissimè no-  
 cere creditur.

*Nux mo-  
scata.*

*Macir.*

*Piper.*

*Gingiber.*

*Cardamo-  
mum.*

*Grana pa-  
radisi.*

*Crocum.*

# DE NVTRIMENTIS

## ad Baillyum,

### Liber secundus.



Oni vel mali succi cibariorū species, quique facile vel difficile in ventriculo coquantur, satis superiore libro explicatae sunt, ex quo non solum ipsorum vires, verum etiam varia instruendi atque apparandi genera facile percipi possunt. Nam cur ex his quaedam calida, humida, frigida, sicca, atque huiusmodi cætera esse dicantur: id verò in mixtis ac compositis (de quibus hic præcipuus est sermo) tam difficile est, ut certo cognoscatur, quàm quod omnium difficillimum. Quãobrem hoc quidem negotium in Galeni libros de facultatibus alimentorū remittimus. Superest, ut quæ in corporibus nostris ab explicatis priore libro cibariis fiunt, hoc loco brevissimè doceamus. Quod ut facilius à nobis fiat, sunt omnia cocta facilia, aut difficilia vniuersim proposita nutrimenta, rursus in suas particulas diuidenda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè scopū habet, ut ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

*Primas cibariorum simplicium qualitates hoc loco nō disquiri.*



ralis artificio cōficit, proprios ac familiares succos generet : à quibus aut ipsa quidem corpora instaurentur, aut (quandiu opus est) augeantur. Cuius rei si quid aduersum accidat, plurimæ inde accersuntur ægritudinum causæ. Itaque cibi *Coctus facili-  
lium cibo-  
rū diuisio.* coctus faciles, diuiduntur in eos ; qui præter primum munus, corpus interdum pinguius vel gracilius reddere, aut (nisi statim conficiantur) citissimè corrumpi nati sunt. Concoctus autem *Coctus diffi-  
cilius ciborum di-  
uisio.* faciles, in eos, qui crassos, atq; his deteriores succos & flatus excitent, minimum nutriant, corpusque (nisi robustum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel simul commixti, vel seorsum quibusdam naturis oblatis, diuersum quiddam à nutritione efficiat, ac præter suum munus, tertiam quandam medicamentorum in alimentis speciem obtineant, ex *In cibo me-  
dicamēta.* qua in cibo medicamenta dicantur : quod sanè tum quidem præstant, dum vel adstringunt, vel relaxant, vel emolliunt, vel quidpiam aliud ab eo quod efficere nata sunt, commodè vel incommodè perficiunt, de quibus singulatim in sequentibus docebitur.

## Cibaria omnibus nullo discrimine salubria.

**O**Mnibus ex æquo profunt ea cibariorum genera, quæ suaues in corporibus humores,

optimúmque sanguinem efficiunt: temperatum, nostræque commodationi persimilem facultatem habent: vt calor naturalis ea concoquens, facîle ab his alimētum suscipiat, nullóque negotio sibi similem succum à dissimili secernat: unde eustomacha, vel stomatica, hoc est ventriculo gratissima dici solent.

*Eustoma-  
cha cibaria  
Stomatica.  
Panis.*

Huius autem generis sunt, panis semidalites, aut metellitius, optimè subactus, coctus, & fermentatus, quique cibarius, molliculus, buccæ,

*Aqua.*

secundarius, & ciuicus appellatur. Aqua fluuiialis, ante magnarum vrbiū ingressum hausta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vsum veniat, as-

*Vinum.*

seruata. Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generosum, dilu-

*Fructua-  
ria.*

tum, vetus. Ex fructuariis, heroetiū, cunoetium, cereleum. Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex

*Cærealia.*

*Cremor ptis-  
sane.*

birea, limpida, defæcata, lupulo carens. Ptissanæ cremor optimè præparatus ( hordeatum nomi-

*Hordeatū.*

nant ) qui amygdalato confusus, & mica panis

*Iuscula.*

faccaro macerata præparatus, amœnissimus redditur. Iuscula carniū meliorum, delicatissimè

*Panis elotus.*

condita: quibus omnia panis eloti, & minutissimè contusarum carniū genera adiungemus: ac

*Carnes.*

præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iu-

*Oua.*

*Butyrum.  
Caseus.*

niorū, quibus quotidie vescimur, quadrupedum carnes: itē oua sorbilia, lac recens mulctum, vaccinum, asininum, aut caprinum: butyrum, & ea-

feum recētem cum integro optimi lactis cremore: addemus etiam melaerium & apiarium al- *Mel.*  
 bum: oleum item proticum, aut mulfum, dul- *Oleum.*  
 ce faccarum, bene coctum, candidum, durum ac *Saccarum.*  
 gemmatum: pisces saxatiles, ex alto mari, amni- *Pisces.*  
 búsque profluētibus detractos:& quicunque co-  
 cti carnem candidam, & mediocriter duram ha-  
 bent. Huius etiam ordinis sunt olera teneriora, *Olera.*  
 ac gustui suauiora, sabuloso, atque excelfo, & al-  
 sioso loco collecta, quæque modico tempore in  
 olla coquuntur: neque comesta nauseam aut ru-  
 ctus faciunt. Condimenta, quæ nihil acre, ama- *Cōdimēta.*  
 rum, aut præter modum calidum resipiunt, sed  
 iure granatorum, aurengiorum, aut veteris om-  
 phacii moderata, gustatibus gratissimi sunt. Bel- *Bellaria.*  
 laria generosiorū fructuum, coctorum, aut etiam  
 conditorum, placentarum: item quęcunque gra-  
 tioris gustus libro superiore descripta sunt.

His alimentis commodè vtuntur, qui delica- *Quibus*  
 tiore sunt corporis textura, molliusculè ex con- *prescriptus*  
 suetudine viuunt, corpus minus exercent, curis, *victus vti-*  
 vigiliis, literarum aut publicorum negotiorū stu- *lis.*  
 diis torquentur: virēsque à morbo, vel grauissi-  
 mo labore languidas resumunt. Quæ siquidem  
 rectè apparentur, suo tempore ac temperie pro  
 diuersarum regionum cōsuetudine, atque expe-  
 ctata prioris cibi coctione exhibeantur, tum qui-  
 dem maximè prodesse poterunt. *Superiorū*  
*cibariorum*  
*subdiuisio.*

Verum ea rursus in alia diuiduntur, nouasque

differentias suscipiunt : quibus quædam, vel parum, vel multum alere, corpora tenuiora, ac crassiora reddere : quædam verò citissimè abscedere ac confici dicantur: atque his vt diligēter aduertat Medicus, ab insequentibus formulis facilè docebitur.

### Quæ mediocriter nutriunt.

**M**ediocriter nutriētia alimenta, modicum excrementorum in corpore relinquunt : crassi nihil, aut parum admodum generant: neutris corporum constitutionibus, chronico morbo ( qui plerunque longior esse solet ) laborantibus, aut ab eo conualescentibus oblata, minus quidem negotii ventriculo exhibēt : corpusque parum admodū grauant atque offendūt : quapropter in victu tenui ( de quo tertio libro scribitur ) accommodari solent.

*Panis.*

Huiusmodi verò sunt panis ciuicus, hesternus, hoc est, non ita recens, vel optimo iure elotus.

*Aqua.*

Aqua fluuialis, pluuiæ, vel cisternæ, cocta, saccharata, hordeacea, vel mulsæ. Cremor prissanæ, pul-

*Iuscula.*

lorum & vitulinæ iuscula, buglossæ, boragine, lactuca, oxalide condita, biliosis hominum naturis

*Carnes.*

accommodatissima. Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiusmodi auiculæ in coctu facilibus descriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ assata, præpinguibus ac pituitosis, elixa, gracilibus ac biliosis utilis esse so-

let. Quibus addendæ sunt gallinaceorum, & an- *Auium par-*  
 ferum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, he- *ticulæ.*  
 par, ventriculus, cerebrum, testes. Vinorum au- *Vinum.*  
 tem eligenda sunt alba, fulua, aut rubella, hoc est  
 pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiper- *Pallidulæ*  
 dicina, ac fureta dicuntur. Cuiusmodi sunt Sam- *oculiper-*  
 porciana Risia, item ex Aurelianis generosiora: *dicinum.*  
 & quæ à conficiendi ratione, festucacea, & palea- *Furetum.*  
 tica nominantur: quod paleis aut festucis macma- *Festucaceæ*  
 ti intertextis, gratiora ac delicatiora reddantur.  
 Quæ singula tenuia, mediq; saporis, hoc est sub-  
 dulcia, aut subacerba, olygophora, & (vt mini-  
 mum) semestria ac limpida esse oportet. Pisces *Pisces.*  
 mediocriter nutriunt assati, & carne paulò soli-  
 diore præditi: aut qui elixi, albo iure condiuntur:  
 lactis item asinini aut vaccini serû ac cremor, mo- *Serû lactis*  
 dò nulla sit febris, nulliusque capitis dolor labo-  
 rantem offendat. Butyrûm recēs ac pingue, mel *Butyrûm.*  
 candidum, ytriusque generis. Oleum recens, pri- *Mel.*  
 marium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, feris, oxa- *Oleum.*  
 lis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala *Olera.*  
 curtispindula, francetura, & generosa omnia be- *Fructus.*  
 ne cocta: item punica cruda, citria, aurengia, &  
 armeniaca: passulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis *Bellaria.*  
 dulciaria bene apparata, saccharata, & condita fe-  
 rè omnia, parcius tamen assumpta: item omne id  
 conditi genus, quod dragetarum & confectura- *Confectura*  
 rum, liquidarum aut siccarum nomen retinet. A *liquida.*  
 quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara- *Gelatina.*

*Marcipanes.*

tas, hoc est succineas à calore nomināt. Nam rubri, viridis, aut alteriuscoloris, non sunt ita salubres. His addemus marcipanes & calissones Venetos, atque azimos saccaro conditos : tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obsignatas, quas obelias ob id paulò antè cōiecimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecratae Hippocratica nostra coronare soleant.

### Quæ parum ac citò nutriunt.

*Facultates horum cibariorum.*

**M**Inimo quidem negotio coquuntur, ac citissimè per venas exeunt, quæ parum ac promptissimè nutrire dicuntur. Quorum alioqui præter suum munus talis est indita facultas, ut aluum lubricet, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac si quidem caliditatē imbecilliolem in corpore reperiant, confestim accendant: ab acriore autem ac vehemētiore, citò putrescere sentiantur.

*Quibus cōmoda.*

Proinde iis hominū naturis accommoda esse putamus, quæ ex corporis constitutione, regionis situ, atque anni temperie, plurimum algent, atque ob caloris mordacis (minus febrilis tamē) copiam æstuant, sitique fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primisque mensis assumi solent: nam postremis facile corrumpuntur, aliisque cibis permixta plurimum nocent.

*Olera.*

Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, at-

que emollientia, lactuca, seris, endiuia, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi sativi folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nonnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora redduntur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, non ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocat. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque villosa aut parua nominantur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut præparata dicuntur: ac si quidem generosa, ac vaporosa fuerint, fumosorum ac fatuorum nomen habentia (qualia sunt, quæ grisea, hoc est cineritia vocantur) ea quidem, multa aqua perfusa salubria esse possunt. Quibus addenda sunt, quæ antiquis transfusa, Italis transfusata, nostris frelatata dicuntur, quod eam ex transfusione vehementiam qua nocere possunt, amittant, gratiora sint, ac perpetuò limpida permaneant. Ab his, ad serum lactis transeundum est, aquam lactis vocant, qua nonnulli ad refrigerium per æstatem vtuntur. Atque inde ad aquam mellis, Græcis hydromeli dictam deliciis eorum habitam, qui vino per consuetudinem aut necessitatem abstinent: eam autem bene despumatâ, limpida, atque aromatis cõditam, bochetum nominant. Cui suffragatur aqua saccharata,

*Iuscula.**Prima  
bullita.**Vina.  
Villosa.**Submustea.  
Parata.**Præparata.  
Fumosa.  
Fatua.**Grisea.  
Transfusa.**Aqua lactis.  
Estis.**Hydromeli.  
Aqua  
mellis.**Bochetum.  
Aqua saccharata.*

*Hippocra-  
tis aqua.  
Pisces.  
Fructus.*

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac suauior reddita, Hippocratis aquam nominant. Pisces saxatiles, præsertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuū autem qui præcoces, verni, aut etiam æstiuī, meliore ac delicatiore carne præditi sunt: cerasia omnis generis, pruna damascena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones saccaratos, ex alsiosis & sabulosis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullos, cucumeres, qui postremi iusculis optimè præparati, ac parcius, primisque mēsis assumpti, citissimè abscedūt, aluūmque paulò liberiorē efficere existimantur.

*Quibus no-  
cent.*

Nocent autem hæc cibatorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico cōque vaporoso, ac lāguido calore præditis: qualia sunt muliercularum, aut puerorū, vel tum maxime, quum à morbis conualescunt.

### Quæ abundè ac citò nutriunt.

*Quibus sa-  
lubria.*

Abundè verò nutrientia alimēta, corporibus iis salubria sunt, quæ vehementius ac frequentius exercentur, proceræ sunt magnitudinis, & quadrati ac bene carnosī habitus: quæque post laborem vehementem, aut breuem, ac peracutum morbum citò reficere oportet. Nam hæc quidem dum plurimum in ventriculo detinentur, diutiorē coctionem, ob solidam, qua ma-

*Abundè nu-  
trientium  
vis.*



ximè prædita sunt, substantiam expostulant, quæ tamen haud ita dura esse oportet, vt ventriculo pondus adferant: quemadmodum nec ita etiam mollia vt citissimè concedant, sed medio inter hæc modo se habere debent.

Tales quidem sunt in genere dulces ac suaues ferè omnes cibi ac potus: particulatim autè, primarius ac secundarius panis, optimè subactus ac tritus: iuscula crassiora, ex caporū, gallorum, aut gallinarum veterum carnibus optimè coctis, ac consumptis emanantia, quibus adiunctum fuerit bubulum, aut vitulinum, aut ouillum pectus, ac pedes: item expressa, percolata, cōtusa, ac minutissimè cōcisa omnia, conualescētibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem profunt capi Cenomanenses ac domestici: gallinæ Februariæ, anseres Nouembres, ansericuli, & pulli Apriles: anates syluestres & cortenses, quos palearios vocant: otides, pauones omnis generis, auium denique aquaticarum salubrium carnes. Quadrupedum autem, ferina ac leporina iunior, porculi bimestres, ac lactei domestici, aut etiā syluestres, quos marçassinos, aut sangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, bouum quoque triennium non excedentes, atque ouium semestres: quorum animalium, extremæ quidem partes atque interaneæ (abscessus nostris appellatæ) quibusdam populis ob neglectā apparandi rationem, tanquam in-

*Panis.*  
*Iuscula.*

*Expressa.*  
*Percolata.*  
*Contusa.*

*Carnes*  
*auium.*

*Quadrupedum.*

*Marçassini*  
*Sāgletelli.*

utiles contemptæ, plurimum quidem alunt : vi-  
 sunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeò  
*Pisces.* intestina. Pisces verò, quicunque ex alto ac flu-  
 ctuoso mari, concoctu faciles esse iam suprà dicti  
 sunt: ex fluuiialibus autem Lacerti, Sturiones, at-  
*Vina.* que id genus cæteri. At vinū ad id quidem præ-  
 standum vtile est, album: sed dulce, limpidum ac  
 generosum, quale est corsicum, quod nothū vul-  
 go dicimus: item maluaticum, muscatellinum,  
 Andegauenſe, aut quale ex vua miscellanea, tam  
 nigra, quàm alba apud Aruernos, & Barsufalbi-  
 nos, magna industria fieri cōsuevit. Ab his pro-  
 bantur rubra, etiam corsica, & rupellina, rosetia  
*Hippocra-* dicta, quibus mixta Hippocratica addenda sunt,  
*ticum.* hoc est optimo saccaro, & præstantissimo cinna-  
*Defrutum.* momo cōdita. Nam defrutum & vinum ad ter-  
 tias percoctum, quod nonnulli in deliciis habēt,  
*Placenta.* minus equidē moror. His adiunguntur placentę  
 ferè omnes, bene apparatus, saccharatę, ac cōditę:  
 Turtę Britannicę, & quę leccatę, ianicę, vel bi-  
 frontes à duplici facie appellantur: aut quę odo-  
 ratis herbis, saccaro, butyro, cinnamomo, ac cæ-  
 teris cōditis, sub tegula, clybano, aut testa fiunt:  
 quibus Italorum plerique, atque adeò nostrates  
*Lac.* vtuntur. Lac vaccinū, aut caprinum recens, spif-  
 sius ac crassius, non excrematum, vel ipse etiam  
 cremor à lacte secretus. Butyrū pingue, mel de-  
*Fructus.* spumatum. Fructus omnes conditi, & excocti, ac  
 horni, poma frācetura, rambura, castinia, & quę

postremum locum tenent, cotonea mascula: pyra item certoliana, bonchristiana, gallirossoacea, & si quæ sunt alia, pro variis regionibus boni succi existimata: quibus adiungendæ sunt castaneæ, ficus, amygdala, vuae recentes, pepones saccharati: omnia denique in coctu facilibus, & pingue corpus reddentibus enumerata cibaria.

## Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

**A**liud genus est abundè nutrientium, euechymorum tamen alimentorum, multum *Quibus utilis cibus* quidem negotii vetriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athleticis, quemadmodum nostris quoque fossoribus, mesforibus, operariis, atq; artificibus, potius quàm alterius vitæ conditionis hominibus dedicatum: cui, præsertim ob suam & parentum, à quibus procreati sunt, viuendi consuetudinem, indulgendum est. Nam etiam sumptibus ac fortunis inopum consulere medicum oportet: neque solum pharmacis, sed etiam alimentis præparatu facilibus ex officio diligentissimè incumbere decet.

Huius generis sunt panes minus fermentati, *Panis.* minúsque farinæ purioris, sed furfuris & filiginis plurimū recipientes: bispanes vulgus appellat, *Bispanis.* quorū farina diutissimè succussata est, ac cras-

- Polenta.* fiore cribro secreta, polentæ ac pultes omnis generis. *Spissamenta* ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nōnullos milio, hordeo, atq; auena: quæ lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiusdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarū, cicerum, pisorum,
- Legumina.* alicæ, atque amyli. Legumina item tosta, fræsa, cōfracta, & affata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac spondylis in iusculis proposita: quorum quædam primo decocto aluū reserare, alia autē diutius immorari, ac difficillimè secedere dicuntur.
- Iuscula.* Iuscula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni succi cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flauī, ac medullofi, Pertosianis admodum commēdata. Item ex rapis quæ bene cultæ & apparatusæ sunt, quales à Lemouicis, Sāctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibilem magnitudinem crescunt (rabiolas appellant) quibus tostis, subcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtitur. Ex oleribus autem, brassica capitata, Romana, crispa, minúsque prouecta: & quibusdam locis blitum, malua, atque atriplex. Carnium quoque porcina prouectior, salita, aut recens, bubula, vaccina, hircina: & ex eorum animalium partibus, cor, iecur, vētriculus, lien, ac renes: vt reliquæ etiā interanea his addere possimus. Pisces quoque maiores, qui præcipuè soliti ad nos veniūt: qualis est sulmo vtriusque generis, item asinus marinus quem merlusium esse existimamus,

ac Germanorum stocfischium : maris sues , quos  
marfuinos vocamus : præterea cetæ ac thynni :  
quorum caro multarū ciuitatum populos quot-  
annis exaturat: quibus addere possumus caneros  
fluuiatiles & limaces vinearios , Hispanis atque  
Italīs familiares: frixos, aut in iusculis edi solitos.  
Item testudines memoriales & aquaticas, Lemo-  
uicis ac Narbonensibus frequentissimas . Vino- *Vina.*  
rum insuper, quæcunque paulò magis vehemen-  
tia sunt: quibus ad tenuissimæ fortunæ subsidium,  
loream bene confectam, ac minimè putrem: ce-  
realium, & altiramorum omnia genera adiunge-  
re possumus. Mel præterea crudum, quo pani su-  
perextenso, vel alio quouis pacto præparato, Hi-  
spani inferiores atque ex superioribus nonnulli  
plerunque victitant: quod cibariorū genus etiam  
Asiaticæ plebi frequentissimum esse audimus .  
Ex fructibus autem siliquæ, castanæ elixæ mul- *Fructus.*  
torum deliciæ, tubera, truffarum nomen haben-  
tia, quibus tanquā cibo delicatiore passim vtun-  
tur: pyra cocta, & sole aut furno exiccata, dague- *Daguenetia.*  
netia vocant : poma, vel assata, vel pasta inclusa,  
& furno etiam cocta, aut in iusculis (quod apud  
Neustrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremū  
fructus vilis ac parui pretii existimātur: vt etiam  
his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus  
Campanorū nostrorum plerique, atque adeò Hi-  
spanorum & Italorum nonnulli educari solent.  
Adiungerem porrum, cæpas, & allia rusticorum

teriacen, nisi hæc præter modum cacochyma esse viderentur.

Quanquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint : tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdicens, sed potius ad præparandi rationem, quæ melior institui poterit, aduertendũ: ne quod alioqui sua natura officere potest, mala etiã præparandi negligentia perniciosam vim adaugeat.

### Quæ pingue corpus reddunt.

**I**D præcipuè futurum medicum operam dare oportet, si quando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp<sup>9</sup> reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt alimẽta ad id præstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, faciliè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere expostulãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

*Pingue corpus  
viti fiet.*

Pingue autem corpus efficiet medicus, siquidem caliditatem ac siccitatem temperata frigiditate atque humiditate emendare conetur: consideratis tamen iis quæ ad cæli ac corporis temperiei, vitæ, atque aeris conditionis, somni, vigiliæ, atque exercitationis rationem attinere videntur. Quæcunque igitur ad naturam nostram, hoc est sanguinis temperiẽ proximè accedunt alimenta,

ea bene quidem nutriunt, ac pingue corpus ob accersitam humiditatem reddunt.

Cibaria autem ad id efficiendum idonea sunt, panis recens, multum elaboratus, autopyros, & *Panis.* qui primæ operæ, tertiarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticū, idque multum exagitatum, & secretum recipiens. Aquarum vero quæ dulces sunt, atque adeo saccharatæ, vel toties exagitatae ac commotæ, ut tandē dulcescant. *Aqua.* Carnium præterea impinguat ouilla, atque adeo *Carnes.* vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratae, copiosam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale conspersæ: quæ siquidem lacteæ, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. *Pastitia.* Pisces itē omnes elixi, meliores ac suauiores, priore libro enumerati. *Pisces.* Iuscula pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac delicatioribus aromatis (ut melius ac citius nutriant) cōspersas recipiētia: oua sorbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentā coactum, ouorum vitellis, ac saccharo conditū, primisque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, *Pultes.* hordeo bene præparatae, parciusq; assumptæ, butyrum Vamuianum, & Neustricum recēs, caseus molliculus, totū lactis cremorē recipiens. Quicquid denique consumptarum carniū percolatū, in gelatinam coactū, aut sublimatum, ditioribus

*Olera.*

ac delicatioribus apparari solet. Ex oleribus præterea, quæcunque radicem suauem ac medullosam habent, qualis est apud Campanos nostros panax, & apud nos napus, item rapa fatiua apud Lemouicos & Allobroges, & carui ac pastinaca

*Vina.*

utriusque generis apud Trecenses. Vina itē multorum generum dulcia, crassa, rubra, defæcata, vetera, gustui suauia, mali nihil olentia, eaque bene diluta: nam generosa, meraca, primis mensis ac ieiuno ventriculo copiosius assumpta, potius attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerealia autem vina limpida, lupuli floribus copiosis carentia, optimo tritico cōfecta, præsertim martia, non ita recentia: item celsirama, generosa, pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus incrassant.

*Fructus.*

Idem efficiūt ex fructibus dactili pingues appellati: ficus, item recentes aut asseruati, & amylo apud Massilienses conditi, cuiusmodi calathiscis inclusi ad nos quamplurimi per ieiuniū quadragesimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, castaneæ, nuclei pinei, pistacia, vua recēs, quæ quòd vel lepores, ac vulpes pinguiores efficere soleat, lageos, ac vulpina, vulgòque à colore frumētacea dicitur: post hæc muscatellina delicatissima, quæ asseruata, & sole, furno, vel quouis pacto exiccata, (siue hæc Corinthia, siue Damascena, siue etiam Narbonensis fuerit) optimum in corpore

*Placentæ.*

succum generat. Pingues etiam nos reddunt placentæ molliores, bene saccharatæ, mellitæ, ac pro-



bè vt decet cōdite. Quicquid in summa boni succi plurimum atque affatim suo tempore, suâque temperie assumitur: Hoc vnū cauendum est, ne dum vbertim nutrientia alimenta ingerūtur, ea quidem obstruant, ac præpediant iecoris mætus, per quos optimos ac dulces succos (quorum illud quidem appetentissimum est) haurit, atque exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac modo assumi debent.

Cæterū eadem ferè alimenta quæ pingue corpus reddere solent, lac etiam ac semen generare atque augere dicuntur: quæ duo sunt benigni alimenti excrementa, aut si mauis dicere superflua: vt quo maior alimenti benignioris, hoc est sanguinis melioris portio superat, eo etiam copiosior lactis, ac seminis substantia in bene habito corpore generetur. Quamobrem superius enumerata cibaria, nutricibus, & ad coitū impotentibus quibusdam viris accommodissima esse censentur.

*Lac, & semen augētia.*

## Quæ gracile corpus efficiunt.

Vemadmodum plurimum nutrientia alimenta dum pingue corpus reddunt, calorem refrigerāt atque humectant, vnde copiosus adeps præpinguibus facilè accersitur, sic parum nutrientia ferè omnia (modò ea quidem boni succi, ac bene præparata, suoque tempore exhibita fuerint) sopitū calorem, ac veluti

copiosiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emendant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crassum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulserunt: humidis morbis, atque obstructionibus obnoxii sunt: minus sudant, ac mingunt, pituitoso sunt ac præpingui corporis temperamento: quique aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

*Quibus  
vtilia.*

*Panis.*

*Carnes.*

*Pisces.  
Vina.*

Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid salis, aut anisi vel fœniculi habens. Carnes assatæ ferè omnes, modò hæ quidem salubres. Perniones morguntini, mediocriter saliti, lucanicæ, ac ceruellati Mediolanenses: omnia item concisa, aut confusa aromatis optimis parè condita. Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. Vina tenuia, acerba, generosa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera superius expressa, quæ copiosum lupulum recipiunt. Butyrum salitum, caseus Mediolanensis, radices petroselini, fœniculi, asparagi, cichorii, iusculis permixtæ: summities thymi, maioranæ, roris marini, authos, hyssopi, satureiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iusculis additæ: quæ pauca & croco condita assumi debent: sunt qui erucam, anethum, petroselinum, apium, & nasturtium addunt. Ex placentis, quæ sicciores sunt, & magis tostæ, atque ex

*Placenta.*

fructibus etiam sicci, vt omni per asseruationem humiditate destituti, atque assati, potius quàm crudi sint amygdalinæ glandes, auellanæ, nuces siccæ, quæcunque denique amara in edulium veniunt, siue hæc quidem condita, siue etiam cruda fuerint: vt sunt sinapi, cortex aurengiorum, nux myrepfica, & huiusmodi cætera. Nā præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac sudores promouët, emaciendo corpori, aptissima esse merito existimamus.

## Cibaria omnibus nullo discrimine insalubria.

**C**oncoctu difficilium alimentorum magna pars, malos in corpore succos generat: à quibus prospera atque aduersa valetudine magnopere cauendum esse, dum omnes ferè medici affirmant, plurimum nostræ sanitati consilere videntur. Quapropter nobis hæc etiam particulatim excutienda sunt, vt à reliquis distingui atque secerni facilè possint.

Cacochymi igitur cibi sunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiusmodi esse dixeris, ex panibus quidem atrum ac sordidum, furfuraceum, filigineū, atque hordeaceum: quibus addendus est omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin<sup>9</sup>, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, pisaceus, at-

*Cibi cacochymi.*

*Panis.*

que ex alterius cuiuspiam leguminis genere, vel, solo, vel ipsi adeò tritico commixto factus. Qui etiam panis ex tritico à succurrendo, aut subueniendo succurione dicto confectus est, etsi nonnunquam famis tempore profit: nocet tamen, ac ventrem plurimum grauat: haud secus atque is, qui per inopiam aut negligentiam, aeris ac regionis inclementiam, malè perteritur, aqua puteana, stagnante, vel elixa maceratur: stipulis, paleis, stramine, leguminum vaginis, farragine, arborum corticibus, salice, tilia, spinis, terra sicciore, iunctorumque stramine, vel coriariorum macerate percoquitur. His nimirum addendi sunt foracei, subcineritii, & testacei ferè omnes: quibus lactis, olei, ac butyri veteris nonnihil ad quorundam delicias additur: sub quibus placetarnum, itriorum, ac liborum minus delicatiorum omnia genera in obstruentibus expressa comprehendemus.

*Aqua.*

Aquarum præterea insalubres sunt, lacustris, stagnans, palustris, atque operti, nec soli expositi putei.

*Vinum.*

Vini autem generum quodcunque est fugiēs, vappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulatum: quodque lorea vel defrutum appellatur. Item ex fructuariis bocquetium, reletium, & quod vincetium dicitur. Ex cærealibus, birea simplex, aquosa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnium porro cacochymæ sunt, salitæ om- *Carnes.*  
 nes, & muria conditæ, aut fumo exiccata, pastâ-  
 que ad diutiorem conseruationem occlusæ, in-  
 testinis infarctæ, candentibus prunis, aut craticu-  
 la excoctæ, carbonatas & brasaulas nominant. *Carbonatæ*  
 Quibus denuò coctas adiūgemus, non minus ac *Brasaulæ.*  
 repetita crambe ventriculum offendentes: item  
 etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, sinapi, at-  
 que aromatis condiuntur. Insalubres etiam sunt  
 porcinae, hircinae, vaccinae, ac bubalinae: &  
 (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marinae  
 ferè omnes. His etiam accedunt anseres sagi-  
 nati, gallinae prouectiores, anates cortenses (pa- *Anates pa-*  
 learios vocant) siue sint Indici, siue etiam no- *learij.*  
 strates.

Piscium quoque marinorum cacochymi sunt *Pisces.*  
 saliti, atque asseruati, aut nimium recentes, quos *Recentes*  
 lepram inducere autumant. Fluuialium autem, *Pisces.*  
 quicunque limosis ac lutosis aquis viuunt: an-  
 guillæ, tincæ, lacertuli, carpiones, caneri, præ-  
 ter quos improbatur ostreorum omne genus: se-  
 piæ, loligines, polypi, & quæ malacostraca & *Malacos-*  
 ostracoderma generali vocabulo à Græcis ap- *traca ostr-*  
 pellantur. *acoderma.*

Ouorum præterea cacochyma sunt, anserum, *Oua.*  
 anatum, columborum, testudinum, atque Indi- *Indici pa-*  
 corum pauonum: hæc enim postrema, elephan- *uones.*  
 ticum morbum inducere, calculósque generare  
 existimantur.

*Lac.*

Lac quoque infalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo

*Butyrum.**Caseus.*

constat butyrum sale conditum, rancidum. Caseus item asseruatus, putris, tineis ac vermibus scatens.

*Olera.*

Olera verò male sana sunt, crambe vinealis, ac multò magis paludosa: item atriplex, beta: denique quicquid herbarum hortis, vel æstuariis immundas ciuitatis aquas excipientibus succrescit.

*Fructus arborum.**Fructus herbarum.*

Fructus inutiles sunt agrestes omnes ac crudi: particulatim autem iuglâdis immaturæ nucleus, auellana recens, sorba, mespila: atque herbarum quidem, pepones, melones, cucurbitæ, citrulli: quæque mala infana, & amoris appellantur: ex quibus boni succi, nihil præter refrigerationem elici potest.

*Oleum.*

Cæterum quantum corpori noceat oleum vetus, nucum, aut cannabinû, id verò ab iis disquirendum est, quorum facies huiusmodi cibariis plumbea, pectus ruficulosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.

*Quibus uti lia.*

Quibus omnibus (et si nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinendum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intemperiem habere videntur: quia sensim, temporisque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerunt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducunt

morbos. Verùm hæc quidem cibariorum caco-  
chymorū genera, rursus in alias species diuiden-  
da sunt, à quibus varia in corporibus incommo-  
da quotidie superuenire percipimus.

## Quæ lentos ac viscosos humo- res generant.

Rassum igitur in corpore succum inducē-  
**C**res cibi, iis inutiles esse solēt, qui mille mor-  
bis obnoxii, ac paulò delicatiores sunt: quī-  
que longioribus aut acutioribus ægritudinibus  
diutius laborarunt: quæ siquidem à melancholia  
fuerint procreatæ, pari etiam existente corporis  
constitutione, eò sunt sanè deteriores.

Talia esse dixeris omnia placentarum Itrio-  
rum liborum ac pemmatum genera: atque adeò *Pemmata.*  
quæcunque triticea, eaque minus fermentata fa-  
rina composita, butyrum, lac, caseum veterem,  
fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His  
addendus est panis subcineritius, focaceus, fili-  
gineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctū, *Panis.*  
acidum, friato pane, aut farina inspissatum, iuf- *Lac.*  
cula oryzacea, fabacea, aut cuiusvis leguminis: *Iuscula.*  
polenta ex amylo: oua frixa, aut igne indurata. *Polenta.*  
Inter pisces autem ostrea, ac testacea ferè omnia. *Oua.*  
Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bu- *Pisces.*  
bula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque intestina *Carnes.*  
animaliū. Ex fructibus palmulæ, castanæ, bulbi, *Fructus.*

*Vina.*

rapæ, fungi, tubera, ficus, nuclei pinci, omnia denique immatura. Ex vinis dulcia, recentia, crassa, & nigra.

*Quibus  
mutila.*

His cibariis abstinendum, corporibus pituitosis, otio degentibus, præpinguibus, delicatis, atque à morbo conualefcētibus, præsertim æstate, ac calida regione.

### Quæ obstruunt, & flatus excitant.

*oppilatio.*

**C** Rassiore ac solidiore substantiæ (etiā dulcibus atque euehymis cibariis) ventriculo imbecilliori, minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas, anni tēpus, regio, ac corporis constitutio expostulent assumptis, hoc peculiare esse solet, vt primas venas ad hepar attrahētes inferciāt, earūque tubos obstruāt, oppilationem vulgus vocat: quæ dum præpedit, quominus naturalis, atq; insitus visceribus calor vndeunque perspiret, cruditatem atque incoctionem inducit: à qua multi vapores excitati, corpus mirum in modum torquent. Verùm præter obstruentia, quædam etiam reperiuntur alimenta, multa frigiditate atque humiditate natiuū calorem ita obruentia, vt ipsum ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vëtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio.

Obstruunt igitur omnia minus fermētata, cu-



riofiusque elaborata, purioréque tritico confecta  
 panificia : atque his multò magis quæ legumini- *Panificia.*  
 bus, vilibúsq; , ac sordidis triticeis permixta fiút,  
 quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, ca-  
 seum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbi- *Aqua vis-*  
 dæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsi- *uvariorum.*  
 carum. Vinum dulce, passum, mustum, defru- *Vinum.*  
 tum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale.  
 Recētissimæ maiorum animalium bene sagina- *Carnes.*  
 torum carnes. Iuscula pingua, chondrū, alicam, *Iuscula.*  
 triticum, orizam, lenticulam admittētia. Renes,  
 splen, ac hepar, ouillum, vitulinū, bubulum, ac  
 suillum.

Flatus autem peculiari quodam munere exci- *Flatulētia.*  
 tant, lac quouis modo concretum ac recens: pi-  
 sces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac  
 multò magis fabæ : quibus non sine optima co-  
 ctione cauendum esse suis præcepit quidam phi-  
 losophus. Omniū autē maximè porrū, allia, cæ-  
 pe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer,  
 milium, panicum : denique fructus omnes recē-  
 tes ac crudi : item herbę cōficiendis acetariis de-  
 dicatæ.

Quibus omnibus, vētriculo imbecilliore absti- *Quibus*  
 nendum esse cēseo: atque adeò iis qui calculo aut *utilia.*  
 intestini procidentia afficiuntur : pueris item ac  
 senibus, & quibus naturalis calor ob cōstitutio-  
 nem, otium, curas, anni tempus, ac regionem in-  
 firmior est.

Quæ abstergent, incidunt, aperiunt: in cibo medicamenta appellata: fanis ac neutris æquè commoda.

**S** Alubribus atque insalubribus cibariis diffusius propositis, non nihil etiam de his disserendum esse videtur, quæ medicamenti vim quandā habere existimata sunt, possuntque præpedire quominus in morbos facillè incidamus, aut ipsos iā incipientes, ac pronos auerrere. Abstergentibus igitur cibis, incidentibus atque aperiuntibus utimur, medicamenti cuiusdam vice, quod catharticum præcedere, aut primarum venarum obstructions solvere, atque humoribus ad exitum viam recludere possit, aut debeat.

*Abstergentia.*

Absterforiam vim habent, quæcunque asperitatem quandam ipso gustu, etiam cocta præ se ferunt. Talia autem sunt, hordei iuscula bene apparatus, ptissana tota, eiusque cremor rosato faccaro conditus: birea Britannica, limpida, primis mensis hausta, omnis denique potio melle ritè confecta.

Incidūt omnia ferè falsa, nitrosa, acria, & acetosa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetū oxalidem ac sinapidium recipiētia: & quæ squillam, porrum, capas, atque anethum, ad appetentiam, aut aliquam medicandi rationem complectūtur.

Quibus adiungere possumus betæ ac brassicæ  
 prima iuscula, vinum immaturum, acerbum, siue  
 fructuariū, siue cereale fuerit: item omphacium,  
 & ex fructibus, quæ ex re ipsa malacria dicuntur, *Malacria.*  
 quibus syluestria non insita, cæteraque vinis de-  
 dicata succedūt: ac deinde poma citria, lemonia,  
 & quæ poncilia dicuntur. Item grossulæ, fraga, *Poncilia.*  
 mora ex rubo idæa & cynosbato collecta.

Aperiunt autem & abstergēt cibaria amarum *Aperientia*  
 succum ipsa vetustate præ se ferētia, cichorii pri- *& abster-*  
 mum decoctum, vel ipsa etiam substantia: item *gentia.*  
 capparis & oliua in acetariis præparata, fructuū  
 maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyf-  
 fopus, satureia, maiorana, thymus, saluia, petro-  
 selinum, vulgi nostri iuscula per hyemē (vt iam-  
 pridem dictum est) emendari solita: verū paulo  
 vehementius id efficere videntur aromata, Indi- *Aromata.*  
 corum munerum deliciæ, quibus conditis, aut  
 etiam infarctis, atque omnibus modis apparatis  
 vtimur. Cæterum quod ad vinum antiquum, te-  
 nue, album, aut rubellum, generosum ac defœca-  
 tū attinet: id verò internos corporis meatus ape-  
 rire dubium non est, quemadmodum nec aquam  
 pluuiā, aut ex criptis ac cisternis haustam. Huius  
 etiam est facultatis crethmō, fœniculus, anisum,  
 coriandrum, aurégiorum ac citriorum cortices  
 conditi, cinnamomum, moscata, cōseruæ hele-  
 nii, authos, florum genistæ, cichorii, hyssopi, sal-  
 uiæ: quicquid denique (vti dicebatur) cibario-

rum amarum gustui saporem, minus tamen ingratum, referre persentimus.

*Quibus cōmoda.*

Proinde commoda sunt ea cibariorum genera, pituitosis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atq; adeo iis, quibus copiosa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergrauat. Hoc tamen vnum diligentissime animaduertendum est, ut horum parcior, ac moderatus sit usus: offendunt enim, & sanguinem interdum eliciunt, pulmonibusque noxia sunt.

### Quæ ventrem emolliunt.

**V**ix bene prospera est corporis valetudo, nisi venter quotidie deiiciat. Verum eam nonnulli molestiam patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortassis, vel negotiorum procellas, vel sedentariæ vitæ cōpulsionem, ut ferè semper astricta sint aluo. Ad quæ incommoda nonnunquam accedit cæli, regionis, atq; adeo ipsius anni intemperies, aut à præsumpto medicamento relicta siccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitis, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob catharticorum ac deleteriorum insuetudinem, alimentorum institutione sit occurrendum, de cibariis ad id præstandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco differendum est.

*Lenius alui ducetia.*

Aluum igitur in officio continent, lubricam-

que efficiunt omnia humida, oleosa, ac liquida  
 præsumpta: ouum forbile, butyrum recens, ac  
 dulce: pisorum cremor, aut depuratū iusculum.  
 Primum item brassicæ, betæ, aut atriplicis decoctum nullo adhuc sale conditum. Pigram autem aut segnem vehementius excitant hippopathi folia (lapatientiam vulgus vocat) iusculis carniū incocta, vel eiusdem etiam radix, quam nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico assument. Non carēt offensione ac noxa Cataputia, aut Ricini (purgam & fugitalpiam nomināt) folia quaterna, aut fena, pulli gallinacei, aut vitulinæ iusculis incocta: quod mea quidem sententia paulò inconsultius, non à matronis solū, verum etiam à Thessaliis quibusdam, nostram artē, magno ægrotantium periculo miserè defœdantibus interdum fieri solet, quorum arrogantia atque audacia eo demum prouecta est, vt etiam superius enumeratarum plātarum perniciosissima semina, aut sennæ orientalis vtriculos, vel ipsa etiam folia in puluerem redacta, gratioribus iusculis permiscere audeāt: quod equidem facinus, non modò ab omni ratione alienum, verum etiam ægrotantibus perniciosissimum esse mihi videtur: & quod hæc aluum immoderatus cydoniati Lugdunensis (hoc est scammonio conditi) in morem conturbent medicamenta: & quòd vētriculum mirum etiam in modum subuertant: adeò facile est recti specie decipi.

*Pigrā excitantia.*

*offendētia.  
Cataputia.*

*Ricinus.*

*Purga.*

*Fugital-*

*pia.*

*Thessaliū,  
ac matronæ  
medica.*

*Sennæ orientalis vtriculos.*

*Cydoniati  
Lugdunēse*

Ego verò copiosas lactucas adhuc tenellas, cùm tantillo cichorii, aut buglossæ, addito hyssopi, thymi, ac maioranæ modico, magis probarim. *Malua.* Maluas autem & albucum, aut asphodelum in *Albucum.* hunc vsum solebant antiquiores excolere, idque foelicissimo successu: verùm hæc quidem olera; nostris iam desierunt hortis conferi. Quanquam reperiuntur, qui etiam hodie suis iusculis incoquant maluarum, altheæ, violariæ, calendulæ, atque oxalidis folia. Nonnullis etiam oleum dulce iusculis recens extractis ac tepidis, inspergere placet, aut eloto pani commiscere: aliis autē butyrum recens in eundem effectum magis probatur, idque etiam sine sale.

*Que sine molestia aluum soluit.*

*Bullio.*

Soluit autem aluum absque molestia primum iusculum carniū iuniorum (præsertim capreoli aut vituli) nondum salitum, antequam innouetur aqua (vnde à prima ebullitione bullionem appellarunt) vna aut altera ante prandium hora assumptum. Succus item femoris ouilli, vel capi exaffati, prelo, vel quouis alio pacto expressus, myrepfica, falis loco conditus, ac primis mensis assumptus. Prunorum Turonensium, hornorum iusculum. Primum item cicerū, aut pisorum decoctum (puretam, aut depuratam vocant) cum tantillo mellis, butyri, aut olei absorptum: bera etiā pista, aut lactis cremor frigus, qui cibus post paschatis frequentior esse solet. Quibusdam placet vrticæ & raphani summa folia carnibus in-

*Pureta.*

*Betapista.*

*Cremor frigus.*

*Vrtica folia.*

*Raphanitiones.*

cocta ad irritadā aluum, vrināsque prouocandas assumere: quemadmodum aliis ostreorū *Ostreorum decoctum.* primum decoctum, vel ipforum etiam recentium aquam, aut ericii marini saluginem haurire, vel ipsa etiam eiusdem piscis, aut lucii oua (*Oua lucij, aut ericij.* quæ postrema perniciosissima esse censentur) assumere: præterea cucurbitæ, cucumeris, aut citrulli carnem elixam, minutissimè cōtusam, atque in cremorem redactam, cum medulla crurum bouis, aut alio ad gratiam cōdimento, primis etiā mensis edere. Æstate verò aluum soluunt vua matura, melonū caro, ficus, cerasia, armeniaca, mora, pruna generosa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululū efferuefactos vino ac saccharo conditos salubrius assunt.

Verū hæc bene habente vētriculo, æstuate, ac bilioso corporis habitu, vel melancholico adusto permittenda sunt potius, quàm imbecillo ac crudo: primisque mensis cum solo pane assumi debent citius, quàm aliis cibis permisceri, aut postremo loco iniici. *Quibus salubria.*

Pueros aluo astricta laborantes, mel despumatum in iusculo, atque id ipsum etiam senibus prodest. Magna enim est mellis hac in re commendatio. Quinetiam mel aerium, quod manna *Mel despumatum.* vocāt, solutoriam vim habet, quamobrem in regum ac principum vsum selectissimum asseruatur. Qui verò polentas aut panatellas puerorum *Mel aerium.* *Manna.* *Panatella oleo cōditā* saccaro condiunt Itali, aut his oleum proticum

inspergunt , commodius ad ventris exolutionem mea sententia facere videntur , quàm qui Sydragirum admiscēt: quod quibusdam Hispaniæ locis audio fieri.

### Quæ ventrem astringunt.

**T** Alis est quorūdam corporum intemperies, vt etiam sanis aluus præter modū quocunque tempore , veluti naturali quodam incommodo profluat . Quo affectu, naturali quodam instinctu præcipuè laborant Balbi, Blæsi, & qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant : quique biliosi atque iracundi sunt. Per accidens autem, in id vitii incidunt, quicunque veneri, fructibus, laboribus insuetis , indulgent, minúsque dum maximè opus est, operiuntur, aut assuetam regionem immutarunt, vel frigidiorē incolunt . Quos equidem astringente victu maximè roborare necesse est : quum nihil æquè vires prosteruat, calorēque ac spiritus obtundat, atque naturale alui profluuium. Quin idem etiā victus iis admodū est idoneus, qui post longas alui deiectiones , intestināq; leuiora effecta , ab antiquo , ac diuturno morbo conualescunt.

*Alui profluuium naturale.*

Vires igitur astrictorias, resumptiuas, ac roborantes habent, omnia viscosa ac mediocriter humida, spissa, ac bene succosa, subdulcia, atque interdū austera: & quæ acerbitalis, non ita quidem



Vehemētis quidpiam gustui præ se ferre sentiuntur. Huius autē generis est panis autopynos, he- *Panis.*  
 sternus, aut duorū etiam dierū, copiosa ac bene  
 cocta crusta cōtectus, iusculis spissioribus infriat-  
 tus, parū fermentatus, dipynos ac biscoctus. Car- *Carnes.*  
 nes euchymæ, solidioris consistētiæ, assatæ, haud  
 ita recētes, nec statim ab igne calētes assumptæ,  
 præsertim autem perdicina, leporina, ferina, ac  
 multum quidem nutrienda bubula, suilla medio-  
 criter salita. Ex leguminibus, oriza, lens excorti- *Legumina.*  
 cata, faba, fresa, pisā torrefacta, hordeaceæ polen-  
 tæ (ptissanā totam appellauit Hippocrates) præ-  
 ter quas frumentaceæ nisi inflarent, probarētur.  
 Vinum dulce, austerum, acerbum, nigrum, bene *Vinum.*  
 coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Bi-  
 rea vel queuta duplex, aut sereuissia. Vina pyrea  
 vetera, non ita dulcia. Aqua pridem extracta, ex- *Aqua.*  
 agitata, dulcis, qualis est criptarum, aut cister-  
 narum, vel cocta, aut candēte chalybe (qualis est  
 fabrorū) emēdata, vel saccaro, aut rosacea cōdita.  
 Lac coctum, vstulatum, in polētam cum amylo, *Lac.*  
 vel farina triticea coactū, aut (nisi adest febris)  
 ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica  
 conditum. Quinetiam ipsa oua igne indurata, *Oua.*  
 aut frixa condimenta ex granatorum succo, om- *Condimenta*  
 phacio veteri, cydoniorum carne, defruto, sa-  
 pa, atque id genus cæteris confecta. Iura om-  
 nia pinguiora, crassiora, ac spissiora, pluri-  
 mum cocta. Fructuum autem, astringentem vim *Fructus.*

*Pyraastrin-  
gentia.*

habent, quicunque durioris sunt substantiæ, au-  
sterique atque acerbi succi, annotini, vino inco-  
cti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem  
maximè probantur serotina, certoliana, calliro-  
facea, mala cotonea, punica, aurēgia, citria acer-  
ba, pruna sicca, Remēsia, aut Turonēsia: vua, at-  
que alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ,  
forba, mēspila, cæteraque eius saporis. Item pa-  
stitia, liba, pemmata, atque itria: quę singula par-  
tim alimenti, partim medicamenti loco, in vi-  
ctus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis  
imperari solent: habita tamen corporis virium,  
temperamenti, consuetudinis, partium anni,  
regionis, atque adeo ægri fortunarū exacta con-  
sideratione.

## DE NVTRIMENTIS

ad Baillyum, Liber tertius.



Sanorum ac neutrorum corporum per nutrimenta conseruatio sic habere debet, vt antè demonstratum est. Nunc quo pacto aduersa valetudine laborâtes (quod est futuri Medici præcipuum munus) educare deceat prôptissimè instituamus. In quo efficiendo, diuersum scopû, variâque indicationem insequi nos oportet: tum quòd sanum corpus similibus, ægrotum dissimilibus plerunque alere sit necesse: tum etiam magis quòd aliud sit ægroti corruptam intemperiem ad optimû statum reducere, aliud verò sanum corpus quoad fieri poterit, integrum conseruare. Quemadmodum enim in bene sano corpore temperiei constitutionem, sic etiam in ægroto morbi naturam, ac tempus prius diligentissimè obseruare decet, quàm aliquem cuiquam victum instituamus.

Est igitur ægrotantium victus, à sanorum corporum nutrimento longè diuersus: quamobrem ille quidem absolutè tantum: hoc verò cum adiecto, ac veluti denominatione quadam in nutrimento medicamentum appellatum est: restauratiuum, vel resumptiuum victû practici dixerunt.

*Corporis  
sani & ægro-  
ti nutriendi  
varia in-  
dicatio.*

*In nutrime-  
to medica-  
mentum.*

Cuius differētiās pro morborum temporibus, ac vehementia, item etiam decumbentium natura varias designare necesse est.

## Nutrimenti medicamentosi differentiæ.

*Parcum.*

*Tenne.*

*Abundās.*

*Plenum.*

*Abundans  
nutrimētū.*

**Q**uod igitur nutrimentum diuersi generis cibaria cōplectens, ægrotantibus offertur: id vel parcum aut tenue, vel abundans, aut plenum esse dicitur: vtrunque autē magis ac minus recipit. Parcū aut parcius, ac si (opus est) parcissimum: morbum ipsūque committentes humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè indicitur, quum naturam extraneorū humorum coctioni attentam esse percipimus: nempe circa morborum incrementum ac statum. Abundans verò, plenius, aut (dum id quidē necesse est) paulò plenius nutrimentum, naturam aduersus irruentis morbi impetum cōmunit, ac post magnum cum ipso conflictum roborat: quapropter morborum initiis, ac declinationibus ad virium resumptionem exhibetur. In quo quidem munere gnauiter exequendo, is præcipuè debet esse medici scopus, vt à modicè contrariis, dum morbus adest, paulatim ad similia progrediatur: quibus ipso persanato, in virium recollectione maximè vti decebit.

## Nutriendorum ægrotantium indicationes.

**A**Ntequam autē paulò superius descripta nutrimentorum, aut victuum ægrotis accommodatorum genera instituas, maximā cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipsius cui adiuvento esse desideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipsius quidem qualitatem, substantiam, atque ordinem, in ægroto autem corpore morbi genus, ac tempus solertissimè disquires. In ciborum qualitate hoc maximè providendum erit, ut simplices morbos, calidos, frigidos, humidos, siccos, cōtrariis, iisque simplicibus alimentis, compositos autem compositis emendes: quod idem de aere, cæterisque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simples autem cibos ac morbos, eos esse intelligo, qui tales à nobis (hoc est, parum à primis qualitatibus abesse, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in ægrotantium cibariis considerandum est, id circa obstructionem, resolutionem, apertionem, atque huius generis cætera versatur: ut morbis ab obstructione referatia alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cōprehenduntur: in quo magnopere aduertendum est, ut quod

*Cibarii  
naturæ con  
sideratio.*

*Qualitas.*

*Cibi simpli  
ces ac mor  
bi.*

*Cibaria vi-  
res agrotan-  
tium robo-  
rantia.*

ad virium ægrotantis robur augendum vel con-  
servandum attinet, etiã si morbus peracutus fue-  
rit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles  
ac tenues, parum ac sæpe offeras : vel tum maxi-  
mè, quum ægrum morbus vehementissimè pre-  
mit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

*Cur alendi  
acuto mor-  
bo laboran-  
tes.*

Huius generis sunt oua forbilia , gallorù non-  
dum Venerem expertorum testes, colata, expres-  
sa, gelatinæ, hordeata, panatæ, & (vino quidem  
adempto) cætera robur laborantibus adferentia:  
vna enim salus pleuriticis (ait Galenus) addam  
etiam peripneumoniciis, synanchicis, & acuto  
morbo laborantibus virium robur. Nam si ad so-  
lam, ac nudam inflammationis indicationem at-  
tendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phle-  
gmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem  
animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commo-  
disq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires  
resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius  
obfistere possit.

*Cur minus  
nutriendi,  
qui plenitu-  
dine labo-  
rant.*

Contra verò in morbis à plenitudine exortis  
faciendum erit corpore cacochymo, malignisque  
humoribus infarcto: in quo etiam si magna fue-  
rit appetentia, tamen est cibis parum nutrienti-  
bus fouendù, ne reliquis præter modum augea-  
tur obstructio. Verùm plurimum nutrientia ali-  
menta, (pleniora vocat Hippocrates) tum qui-  
dem maximè cōmoda esse cēsemus, dum ægrum  
reficere est opus, quemadmodum in morborum

declinationibus accidit: vel vbi talis est ægri tem-  
peries ac cōstitutio, quæ duriores cibos nullo fe-  
rè negotio cōficiat, concoctu autē faciles, in va-  
pores acidos & nidorosos cōuertat: ac si quando  
post morbi decursum, egrotum corpus exercita-  
tioni ad vires resumēdas, atque adeò reuocan-  
das permittimus, tum quoque pleniore & soli-  
diore victu maximè vtendum fuerit.

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque *Quantitas*  
imminutione consistit: cuius indicia ab ægri vi- *nutrimenti.*  
ribus, symptomatis præter spem accidētibus, at- *egrotantiū*  
que adeò eorū quæ futura pertimescimus, indi-  
ciis desumenda sint. Est quum augenda quidem  
quantitas, adimenda verò qualitas: dum præ-  
sertim turgens humoribus corpus, maxima ap-  
petentia concomitatur. Vtraque autem persæpe  
minuēda est, acutorū aut peracutorum augmen-  
to ac statu, vel tū maximè dum vires ita constant,  
vt medium aut tenuissimum victum nullo nego-  
tio perferre possint.

Substantia autem alimētorum in ipsorum te- *Substantia*  
nuitate ac crassitie potissimum versatur. Tenuēs *nutrimenti*  
enim cibos vocat Hippocrates, qui vires cor- *egrotantiū*  
poris firmas ac constantes retineant, cæterum pa- *cōsideratio*  
rum incrementi aut roboris adferant. Tenuissi- *Cibi tenues*  
mos, qui minimum nutrant, ac vires aliquo pa- *tenuissimī*  
cto conferuent. Pleniores, qui plurimū nutrant. *pleniores,*  
Plenissimos, à quibus maximū viriū robur ac- *ac plenissi-*  
quiratur. Quādocūque igitur ob morbi vel cor- *mi Hippo-*  
*crati.*

poris naturā, obstructionis erit metus: tū quidem (etiā vrgente occasione) tenuibus cibis vti oportebit: ac multò magis si præsens ipsa (vt in vtroq; ictero) cognoscatur. Omnes enim ab obstructione procreati morbi, referātia ac tenuantia medicamenta expostulant: quæ sanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

*ordo ciborum  
priorum as-  
sumendorū*

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè quē sanis corporibus esse oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd crassiores cibos ac cōcoctu paulò difficiliore (resumptiuo præsertim victus genere) postremos: tenues verò liquidos & cōcoctu faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnūquam ordo in alui profluuiis inuertēdus est, in quibus quemadmodum cydoniatum prius assumēdum esse præcipiunt practici (quod alioqui postremis mensis inferuire solet) sic etiam cibos obstruentes, & crassioris substantiæ, liquidioribus præmittere oportet.

### Rerum non naturalium ante vitus institutionem cōsideratio.

**V**erum cum ad dieteticen pertinere videatur, aeris, motus, quietis, somni, videris, vigilię, inanitionis, ac repletionis, denique affectuū animi cōsideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehementer erimus solliciti: id enim in libris de re me-



dica à nobis conscriptis iam diffusissimè pertractatum fuit, & vniuersus hic sermo de alimentorū ratione præcipuè est institutus: vt quod de his subiungi, aut tanquam necessarium obseruari, id verò breuissimū esse possit. Etenim abundè com-

*Aeris consi-  
deratio.*

pertum est, morbis calidis, æstate affligentibus, frigidiorē, hyeme frigidis afficiētibus, calidiorē aerem deligendū, vel arte confingendū esse. Item pectoris ac thoracis morbis, aerē nitidiorē, ab oriēte ductum, ex supernis e diū paulò altiore loco sitarū partibus, stagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis esse hauriendum.

Motus autē ac quietis obseruationes, haud ita sanè sunt difficiles. Satis enim notum est, diuturnorum aut acutorum morborū declinatione ex-

*Motus ac  
quietis ob-  
seruatio.*

ercitationē ac deambulationem mediocrem esse commodam: violētā autem, corpore cacochoymo, necdum optimè confirmato admodū infensam. Nam aliis morborū temporibus de exercitatione nihil agēdū est. Quies porro vel ipso accessionū tēpore, vel à cibo perpetuo imperanda est.

Ac quod ad affectus animi pertinet, hoc est irā, curas, ac vehemēs animi qualibet in re studium: hæc verò singula, omnibus morbi tēporibus magno opere vitare, imò etiā sanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet. Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, q̃ à quauis alia re suboriūtur. Cōturbarisq; aut defes-

*Affectus  
animi.*

sis spiritibus nihil æquè in corpore perniciosum.

*Somni con-  
sideratio.*

Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus est. Ad quam rationē propemodum accedit vigiliarum observatio. At ve-

*Inanities.*

rò inanities ad medicamentum pertinet, ad quæ non nisi morbi vehementius virgente impetu confugiendum est: ut ipsa quidem pharmaca perpetuò præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti institutio, quam priores Medici dieteticam vocauerunt: qua vel unica permultas ægritudines interdum persanari, aut (antiquorū ac recentiorum, imò verò ipsius experientię testimonio) saltem leuiores fieri compertissimum habemus. Tales autem sunt chronicae ac longiores: item podagrae asthmata, vertigines hemicraniae, atque adeò productiores quartanae & quotidianae febres, quarum paroxysmos commoda victus institutione breuiiores ac mitiores fieri plerunque cōperimus. Sed est de morborum indicationibus etiam aliquid adiungendum.

Quæ circa morborum differentias, eorūque accidētia perpendere oporteat.

**A**D morborum naturam, eorūque genera (antequam victū instituamus) imprimis advertere oportet, sintne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decidētia, aut chronici, qui sæpe longiores esse solent. Itē, sitne simplex an com-

plexus affectus: vt enim simplicibus morbis simplicia medicamenta, compositis composita sunt exhibenda, sic quoque de alimentis præcipiendum fuerit.

Verùm hæc quidem morborum genera, rursus in suas species ita diuidere oportebit. Sunt enim acutorum morborum particulares quidem, *Acuti morbi.* pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuersales verò, febres assiduæ, tertianæ, atque ab his deriuatæ, aut ipsarum quidem species, superiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerumque genitæ. Peracuti autem morbi sunt, *Peracuti.* synanche, parasyanche, cholera, apoplexia, epilepsia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellantur, *Acuti ex decidentia.* qui cum primis accessionibus acuti essent, tamen haud ita citò finiunt: sed septimo aut decimo quarto iudicati, vsque ad quadragesimum diem interdum producuntur, eundemque motum retinent quem prius, quousque tandem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi sunt, *Diuturni morbi.* hydrops, suppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiusmodi cæteri.

Quibus omnibus morbis sua sunt signa, certaque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facile discernant. Exteriora autem sunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, *Signa morborum.* vel toto corporis habitu percepta, victus consuetus, atque huiusmodi cætera. Exemplo ita propo-

to, vt ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiuntur. Contra autem, ab aere, regione, temperie, victus ratione, frigidis atque humidis, pares etiam humores ac morbos exoriri, quos longos ac chronicos esse cognoscimus.

*Interiora  
coctionum  
signa.*

Interiora verò signa à pulsibus, vrinis, atque aliis excretis, breuem aut longum morbum facile indicare possunt hoc pacto. Breuē quidem, siquādo cōcitatiorem pulsum, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autē, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnēsque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementia, frequentes, vel intermissæ repetitiones, idque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrā, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus portendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareāt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariū profluuium mediocre, robur minimè prosteruens, sputū multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cōtraria autem, vel lethalem, vel diuturnū

significat: quorum omnium diffusior enumeratio, ab Hippocratis aphorismo 12. lib. 1. Galenique in hunc locum explicatione petenda est.

## Quis cuique morborum tempori victus idoneus esse debeat.

Vod verò in alēdis ægrotis maximè aduertendum est, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac consuetudinē remittenda sunt) attendendū, id sanè est morbi tēpus: quod si neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimū offendes. Hoc igitur est opus, vt certo ac statuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc est, tenue vel plenum, eo qui sequitur pacto exhibeas.

Acutorum enim morborū principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò crīsim celerius futuram expectabis: vt ea tandem instante, tenuissimo victu ægrotantē foueas, existente nihil offeras. Morbis autē medio modo se habentibus, hoc est, quib⁹ crises imperfectę sunt, quosq; haud ita celeriter desituros (vti sunt qui ex decidentia dicuntur) iudicabis, eam victus obseruationē tenere oportebit, quæ inter tenuē & pleniorē media dici possit: atque ob hoc tantum, vt virium robur conseruetur.

Chronicarū autem ac longarum ægritudinum initia, victum pleniorē expostulant: optimū tamen eum, & ciborum concoctu faciliū: verūm

*Acutorum  
morborum  
victus circa  
initium.*

*Chronicorū  
victus initio & augmento.*

ipſi morbo contrarium. At quum augentur acuti morbi, tum quidem cibo tenuiſſimo, ( ſi ferunt vires ) eſt vtendum . Chronicis autem auctis minuendus cibus ab eo qui principio inſtitutus fuerat, vt natura coquendo morbo ſufficiat.

*Acutorum  
victus in  
ſtatu.*

Acutorum morborum ſtatus prorsus adimendus eſt, vel augēdus cibus, ducta ſimilitudine ab iis qui peregrē proficiſcuntur , quibus quo longior eſt peregrinatio ſuſcipienda, eò maiore pecuniarum ſumma eſt opus . Verūm in his omnibus virium robur perpetuò conſiderandum erit.

*Victus acutorum & chronicorum in declinatione.*

At declinante paulatim morbo, ad pleniorē victum ægrum reducere fuerit neceſſe, tum in acutis, tum etiam in chronicis: niſi per criſim acutorum, vehemens, ſubita, & multa ſuccedat euacuatione: in qua repentē ac multū, cibus tamen concoctu facilibus, & celerrimæ atq; optimæ diſtributionis nutriendum erit.

*Acceſſionū  
tēpora vti  
conſiderare  
oporteat.*

Cæterum vt ſunt morbi tempora vniuerſalia, initium , augmentum , ſtatus , ac declinatio : ſic ſanè ſua ſunt acceſſionis febrium tempora , quæ particularia dicuntur: in quibus ( quemadmodum & cæteris ) maxima habenda eſt virium ratio: atque imprimis conſiderandum, quo tempore acceſſionis minus affligatur æger : ac ſi morbus eſt peracutus , eo quidem tempore nihil cibi quantumuis tenuis exhibendū: vt minus à morbi impetu præpedita atq; diſtracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnūquam tamen vel

media accessione, etiã maxima atque vehementi existẽte febre, aliq̃uid cibi tenuissimĩ, & concoctu facilis exhibere necessariũ est, ob imminentiũ quos præuidemus symptomatũ vehemẽtiam: à quibus metus est ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verũ in hoc quidem exequendo solertissimẽ discutienda est laborantis intemperies: quæ si biliosa & gracilis fuerit, hoc est calida & sicca, ipsõque accessione vigore maximẽ torquetur, sitisq̃ue vehementissima aut insensibilissima fames molestiã, imò verò periculum, ob vigilias, inquietudinem, atq; animi defectum adferat: tum quidem æstuãti, ac commoto ventriculo aliquid est offerẽdum, quo feruor huiusmodi compescatur atque extinguatur. Calidis etiamnum morbis ac biliosis, iisq̃ue corporibus, quibus flaua bilis ab hepate in ventriculum copiosa refunditur, ipso accessione vigore, quum maxima in stomacho mordicatio ab egroto persentitur, vaporibũsque biliosis cerebrum oppletur, tum quidem vel accessione media, reprimẽs *Reprimens* victus exhibendus est, vt est aquæ coctæ, vel mi- *victus.* ca panis, vel betæ, aut ptissanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum succivnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & superiora, pro causis quas diximus vrgentibus, diligentissimẽ obseruanda sunt: cibique secundum temporis morborum rationem, quales postea describemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

*Cōsuetudi-  
nis agroti  
obſervatio.*

ſeruandum erit, vt (quod Hippocrates præcepit) ab ægri, dum ſanus eſſet, cōſuetudine nō omnino recedamus : niſi ipſa quidem huius temperamento omni ex parte ſit aduerſa. Id verò fiet ſi conſideremus, nunquid etiam proſpera valetudine multo vino, aut ex patriæ more cidrea, vel birea, aut multo alicæ, vel hordei cremore fuerit enutritus: talem enim victus rationem, non quidem omnino præcindere, ſed quoad fieri poterit emendare oportebit: vt nonnihil de vi ac qualitate cibariorū potius auferamus. Eſt præterea regionis conſuetudini, vitę conditioni, atque adeo ægrotantium fortunis diligenter inſeruiendum, vt ditioribus diuerſa ab inopibus alimēta tribuamus. Eſt enim ſuo quiſq; modulo dīmentiendus. Sed ſunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi, alimentorūque differentiæ particulatim exprimendæ: atq; à tenui nutrimento incipiendū.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus inſtitui debeat.

*Aqua hor-  
dei.*

**T**enuis victus, in potu quidem, aqua eſt hordei excorticati, vel ſucco aurengii, & tātillo ſaccari, aut ſucco limonum, vel granatorum

*Priffana.*

vino, ſuauior reddita: item priffana, paſſulis, glycyrrhiza, daſtylis, prunis ſiccis, cæteriſq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata.

*Hydromeli.*

*Poſca.*

*Oxymeli.*

Quinetiam hydromeli, aut poſca, quibuſdā affectibus prodeſt: & oxymeli, quemadmodū oxy-



saccara, hydrosaccara, & oxycraton: sed hæ quidem potiones, haud ita frequēter, atque id quod cōmune esse debet, exhibentur: potiúsque medicamēto, q̃ alimēto esse debent, hoc est ad humorum præparationē, absterfionem, aut incisionem.

*Oxysaccara.*  
*Hydrosaccara.*  
*Oxycraton.*

Cibi præterea ac potus loco esse potest elotus panis, aquam panatam quidam vocant, quæ hoc quidem pacto nonnullis apparari solet. Panis recentis, bene cocti latiora frusta, crustis excisis, in discum coniecta, calida imbui permittunt donec permaduerint: quæ deinde pertrita in polentam, atque adseruata, suo tempore, aquæ coctæ admiscunt: ac dum paulò magis nutrientem, aut deliciariorē potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expressarum amygdalarum macra, aut ipsa amygdala leuiter contrita, nondū tamen expressa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atq; aliquantulū nutriens esto, hydrosaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxysaccara simplex, cum duplo aquæ hordeaceæ per interualla oblatū: aut (si febris est ardentissima) syrupi acetosi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeaceæ partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addūt syrupum de acetositate citri, atque ad putredinis obstaculum de limonibus appellatum. Refrigerāt autem, atque aliquantulū emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum rosaceus. At,

*Aqua panata.*

*Aqua dealbata.*

*Syrupi acetosi comixti in potu tenui.*

qui poma curtipēdula expressa continet, parum nutrit, ac refrigerat: estque gratissimi saporis, medicamēti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, sed ad humorū præparationem, & aperendas priores venas in magnis febrium obstructionibus propinatur syrupus capillorum Veneris, vel de cichorio simplex aquæ hordeaceæ dilutum recipiens. Proinde si vires ac consuetudo id expostulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eaque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis ut plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda est: nisi id quidem vomitionum frequentia, aut nausæ præpediant.

*Hordeatū.*

Cibus verò tenuis erit cremor ptissanæ (hordeatum appellant) aut solus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, saccaro condita superaddita fuerit. Huic verò ad somnum prouocandum capita papaueris, ac dactylorum carnes incoquant, & ad maiorem nutritionem, albū capi vel pulli, hoc est, ipsam pulpam candidiorem ac delicatescētiorem minutissimè tritam, contusam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adstrictionem per-

*Auena cremor.*

dicum pulpas addūt. Auenæ cremorem in hunc modum exprimunt Germani superiores. Itali

*Panatella.*

quoque in tenui victu panatellam adscribūt: nostris ingratam atque insuetam. Ea verò, fit mica panis aquæ feruenti, vel carnium optimarum

iusculis incocta, ac modico sale cōdita. Cui iam in- *Panatella*  
 structæ, dum lubricam aluum facere student, olei *Italorum.*  
 protici dulcis nonnihil addunt: si verò partes inter-  
 nas refrigerare, rosaceam, omphacium, punicorum  
 aut aurengiorum succum: & ad gratiam, saccharum:  
 atque ad vberiore nutritionem, contusas ac per-  
 colatas carnes admiscere solent.

Quinetiam acuta febre laborātes, meliorum car- *Iuscula me-*  
 nium iuscula, in tenni victu, pro morbi vehemē- *liorum car-*  
 tia & regionum cōsuetudine variè præparata, mul- *nium.*  
 tum recreare solent. Neque enim vehemēter æstu-  
 antes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut  
 eos dentibus facile cōfringere possunt. Quamobrē  
 vt ex victu humectentur, & minore molestia, quod  
 ferè semper fastidiunt, assumant: iis iusculis educa-  
 ri solent, quæ per æstatem boragine, buglossō, la-  
 ctuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut ca-  
 loris commodationem, consultissimè temperan-  
 tur. Per hyemem autē, ad humorum coctionem, pi-  
 tuitæ expectorationem, & venarū apertionem hyf-  
 fopo, thymo, satureia, origano, cichorio: & ad com-  
 modiore nutritionem, aliquot oui vitellis, atque  
 ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendā-  
 tur. Ea interim cautione diligēter adhibita, vt per-  
 coctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari assu-  
 menda sunt, abiiciamus. Vnde plarisque consue-  
 tum est ipsa quidem iuscula optimè condita, ac be-  
 ne coacta percolare, antequam ægrotis offerantur.  
 Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, *Capus in-*  
 columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus, *fartus.*

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum beta & atriplice condiant. alii nasturtium, hyssopū, satureiam maioranam, ac petroselinum addūt pro diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuia ad-  
iicere, aliis calēdulæ ac violariæ folia, vt etiam mal-  
uas, altheam, & albucum antiquorum in comunē  
vsum reuocent: quibus permittendum esse censeo,  
modo id cum ratione ac modo fiat.

*Iuscula pau-  
periorum.*

At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægro-  
tantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum  
ouillæ colliquatione detracta, napisque beta, spina-  
tis, brassica, per inopiam condita offerūtur: ea qui-  
dem pro cōsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad  
fieri poterit, commodanda sunt, vt salsamenta re-  
iicias, noxiæque à profuturis olera fecernas. Sunt  
enim agricolæ, messores, athletæ, nautæ, aurigæ,  
atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis fe-  
bribus cibo educandi, quàm qui delicates, ne-  
gotiis publicis, priuatisque studiis animum ad-  
dixerunt.

*Depuratū  
pisorum.*

Nonnullis præterea morbis, aut etiā diebus, qui-  
bus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi  
vehementia, maximūque ægrotantis vitæ discrimen  
ad carniū iuscula compellere videantur) de-  
purato pisorum aut cicerū decocto ac iusculo (nam  
fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eoque o-  
uis croco, ac butyro condito vti possumus, in quo  
cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes her-  
bularum nullo discrimine pro variis affectibus inco-  
quere consuetum est. Abstinendum tamen fue-

rit petroselini, rusci, asparagi, carui, pastinacæ, ac fœniculi radicibus, nisi id morbi natura, aut maxima venarum obstructio expostulare videantur. Ac si iis quidem necessario vtendum erit, optimum fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus cæteris paulo frigidioribus emendare.

Prætermittenda sunt hoc loco iuscula, pulpam <sup>*iuscula, citrullorum ac*</sup> citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepô-  
num, auguriarum ebullitam recipientia: tum quòd insipida sunt, nisi multum emendentur: tum etiam quòd flatus excitent: hoc vnum habent, quòd bene præparata refrigerant atque humectant. Permittenda sunt tamen hæc quibusdam <sup>*fructuaria*</sup> Italiæ rusticis, vt & Neustriis nostris sua fructua-  
ria edulia ac iuscula, quemadmodum Lemouicis <sup>*edulia Neustriorum.*</sup> & Allobrogibus sua raphanorum & naporum ex-  
pressa, atque adeo Germanis superioribus sua deco- <sup>*Expressa naporum & raphani*</sup> cta, vinum Rhenicum, aromatis & saccaro cõditum <sup>*Decocta Germanorum.*</sup>  
recipiëntia: vel ardentissima febre laborantibus interdum offerri solita. Quæ omnia etiamsi ab omni medica ratione procul absint, tamen ob consuetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem minus, quàm cæteris nationibus officere solent: <sup>*Brodetta*</sup>  
Quemadmodum nec quæ Foroiuliensibus brodet- <sup>*salfritta.*</sup>  
ta & salfritta appellantur, vino, ouis & aromatis condita. Aiunt enim hi (sed mea sententia temere) ardentium ægritudinum ignem, aucto in internis partibus calore, facilius depelli, & quemadmodum ambusta & inflàmata calidis medicamētis, sic etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

posse contendunt . Atque in hunc ferè modum sua  
*Hippocro-* sunt Britannis saccharata hypocratica, Germanisq;ue  
*tica Britã-* inferioribus byreata iuscula, quibus butyrum pipe-  
*norum.* re , gingibere , atque istiusmodi aromatis conditũ,  
*Byreata* vitellis ouorum & micæ panis commiscent , inco-  
*iuscula.* quunt, atque ita concutiunt, vt altè spumãtia, etiam  
ardentissima febre laborantibus, magnis haustibus  
absorbenda offerant. Quod quantum rationi obfi-  
stat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus  
*Hochipotia* facillè dixerit. Recocta quoque quorundam iuscula  
*recocta.* atq; igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde no-  
xia esse putauerim . qui mos etsi nonnullis sanè sit  
frequens ac communis, ægrotis tamen perniciosus  
esse potest.

At si quando vel ob corpulentiam, vel ætatis fir-  
mitudinem ægrotantes solidioribus cibis educare  
commodum esse videbitur : iis quidem vt nonnũ-  
*Particulæ* quam obsequamur (quod tamen nullo ipsorum  
*auicularum* periculo fieri debet) summas auicularum, caponũ,  
*elixæ.* pullorũ gallinaceorũ alas, colla, iecur, testes, vētricu-  
los elixos , atq; ex regionis cõsuetudine præparatos  
exhibemus: Imò etiam interdum salubriorum car-  
nium pulpas minutissimè concisas saccaro ac rosa-  
cea delibutas ex cochleari propinamus: panemq; iu-  
sculo madidum (quem aut durum, aut siccum ede-  
re nequeunt) intermiscemus. Omnium celerrimũ  
*ouum for-* est nutrimentum, & tamen tenue, ex ovo sorbili, vel  
*bile.* eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præpa-  
rato. Etsi nōnulli paulo magis curiosi, oua subueta-  
nea (quæ minus calida & febrilia esse contendunt)

per integram noctem aqua permadescere finant, antequam coquant. Alii dum subuentaneis carent, semen ( germen appellant ) oui vitello coniunctum adimunt, ac nullo alio cibo aut potu superiniecto absorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoremque hepatis labore in sanguinem conuertere.

Cæterum fructus annotini, serotini, generosi, benè selecti, cocti, conditi, atq; , vt decet, apparatus, quales sunt vux, pruna damascena, ac perdigonina, mala apiana, curtipedula, pyra certoliana, bonchristiana, atque huius generis cætera, suo tempore ac temperie proposita, etiamsi minus viles succos quibusdam generent, tenui tamen alimento sunt ægrotantibus. atque hoc quidem gratiores, quod os æstuans parum torqueant, minusque in conterendo ac masticando laboris dentibus adferunt. Quamobrè in eum quidem vsum minutissimè concisas carnes ac ferè consumptas cum aurengiorum succo, ex cochleari propinamus, ne tantum sit in masticando molestia.

*Fructus in tenui victu.*

Verum quod ad medicandi in cibariis rationem attinet, quidam aiunt polentam frumentaceam bene præparatam atque emendatam abscessus internos, quos maximè cōcomitantur febres, ad celeriorè suppurationem perducere. Abluitur autem diligentissimè frumentum atque excorticatur, manibusq; , tãtis per subigitur, donec totum aqua calida dissoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitur, atque ita percoctum, saccari pul-

*In cibo medicamenta.*

*Frumentacea polenta.*

uere, aut penidiis, tantillo salis superinfuso ad gratiam ægrotantibus offertur. Maturat præterea atque  
*iufculum* absterget plurimum aliud iufculum, cui hyssopi  
*abstergēs.* pars vna, & glycyrrhizæ abrafæ quatuor, aquæ hordeaceæ tepidæ octo partibus per integram noctem infunduntur, deinde percolatum expreffum ac coctum, adiunctis paffularum, prunorum, daftilorû, myrobalanorum, citrinorum, & Indorum fingulis vnciis, atque aqua rurfus adaucta, bene coquitur atque optimè (vt dictum eft in tritico) commacera- tum, & faccaro dulcoratum, ægrotanti abforbendum datur.

At fi magna febris eft, abfcelfusque à calida cauf- fa fuerit, cremore ptiffanæ, vel farina hordei aut fimilaginis, lacte amygdalarum dulcium permixta, cocta ac percolata, & faccaro gratiore facta, vel panis mica communi ptiffana tepida fubacta ac percolata vtendum effe multi, rectè quidem, exifti- mant. Nonnulli ad communes vias referandas, vt- tûtur cichorii vel fummitatum lupuli vel afparagi primo decocto. Alii, aquæ hordeaceæ, in qua fœni- culi radix paululum ebullierit, boraginẽ & buglof- fum ad tertias incoquût, atque id pultis genus cum lacte amygdalarum vel cicerum iufculo ægrotanti- bus offerunt.



## Viſtus tenuiſſimus, in acutis ac peracutis febribus.

**T**enuiſſimus aut exactè tenuis viſtus, tunc *Exactè tenuis viſtus quādo cōmodus.* quidem ægrotantibus eſt idoneus, quum natura aduerſus morbum, atque ipſius quidem ſtatu totis viribus contendit. Quæ ſi valida fuerit ac firma, nullo ferè nutrimento, niſi poſt abſolutam pugnam, opus habebit: quod facile iudicabimus ex ſudore aut alterius generis inſigni vacuatione, quæ magnis acceſſionibus ſuperuenire ſolet. At ſi tanta fuerit naturæ virium imbecillitas, vt ob deliquii vel ſyncopes metum quidpiam illi nutrimenti, vel medio certamine exhibere ſit neceſſe: id verò pro conſuetudine pauxillum eſſe debet: Cuiuſmodi eſt in vehementiſſima ſiti, atque ardore vrgentiſſimo, aqua fluuiialis vaſe vitreo *Potus in tenuiſſimo vitæ.* ſuper cineribus calidis incocta, cui paſſulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei ex-corticati pauxillo addideris. Cui potioni dum ægro proponitur, nonnunquam permiscemus ſyrupi violacei paululum, ſi conſtrictior eſt aluus: ſi verò lubrica, ſyrupi roſacei vere nouo præparati, vel ſyrupi roſarum ſiccarum (qui quocunque tempore confici poteſt) eam portiunculam quæ decumbenti minus ingrata fuerit. Sunt qui ſaccari roſati ex tabellis in puluerem redacti per-mixtionem æquè approbent: Alii, conſeruam roſarum admifcent: Nonnulli tantillum addunt

*Aqua hippocratica.* cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt : quæ equidem, si calidior est morbus, abstinendum fuerit : quemadmodum & hydromelite, cinnamomo condito, quod bochetum nominant. Verùm si vehemens tussis cum excreatione ægrotantem affligat, syropos de hyssopo, prassio, menta, rosæ siccis, aquæ coctæ, vt dictum est, admiscebis : atque adeò Iuiubinum & stecadinum, si res vrgere videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ febri pro malignitate morbi successerit, vt in cholera, mala thoracis morborum crisi, vel rubellis puerorum accidere videmus : tum quidem aquam fabrorum, vel in qua chalybis aut auri frustum sit extinctum porrigimus : cui nonnunquam syrupum de acetositæ citri, aut de limonibus aduersus putredinem, & cydoneorum, si metus est à viribus, aut ad maiorem astrictionem syrupum de Rhibes, vel vtrumque simul duplici aquæ supradictæ portioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, saccharata rosacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt : potum placentinum ob gratiam appellant.

*Aqua fabrorum & chalybeata.*

*Iulapium Alexandrinum.*

*Potus placentinus.*

*Cibus tenuissimus.*

Cibus autẽ tenuissimus ad virium roboris tutelam in peracutis febribus esto, passularum corinthiarum elotarum, vino tenui, eoque odorato aspersarum cochleare vnum, aut ad summum duo : vel passularum damascenarum saccharata rosacea inter discos suffocatarum totidem, aut pruna sicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta : medulla panis biscocti optimi aquæ coctæ infriata, vel

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigerationẽ conferuæ boraginis aut violarum tantillum: vel ad paulo maiorem nutritionem gelatinæ fusæ ac colligatæ pauxillum. Proinde hoc diligenter aduertendum esse censeo, vt cibus potusve pro ægrotantium morositate varietur, cardiacisque pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condiatur.

Victus vberior, morbis mitioribus factis, ægroto tamen admodum imbecillo.

**V**T ardentibus ferè omnibus febribus, morbisve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuissimus victus conferre dictus est: sic sanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibarium mēsuram exhibere oportet, tū quòd metus est, ne ex paruo in maximū discrimen imbecilla natura promptissimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi absoluendæ copiosius viaticum peregrè proficiscenti assumendū esse videatur. Quamobrem nō ab Hippocrate solūm, verūetiā ab omnibus qui post eū scripserunt medicis, ea nutriendorum ægrotantium norma præscripta est: vt diuturnioribus morbis vberior victus vel tū maximè offeratur, quū nullus apparet naturæ (qui suis interuallis aduersus morbum fieri solet) conflictus.

præter quorum sententiam hoc etiã à posterioribus additũ fuit, vt pleniorẽ victũ (qui deinde resumptiuus appellatus est) morborũ declinationibus post vehementiorẽ ipsorum impetum cõferre dicerent.

*Resumptiuus victus.*

*victus paulo plenior duplex.*

Vberiore igitur aut resumptiuum victũ appellabimus cum practicis recentioribus eum, qui paulo plenior aut plenus antiquis dictus est. Quo certe nutritionis genere in his morbis vtendũ consueuerũt, in quibus ob longas & acutissimas febrium accessiones, post depulsam morbi vehementiam, magna virium ac roboris prostratio est: atque interdũ magis, dum quocũque morbi tempore pertimescimus ne futuræ crisi, hoc est ei quæ conflictationi vehementiori succedere solet, excretioni sufficere non possit. Quapropter duplicem esse huiusmodi victũ animaduertendum est: aliũ quidẽ magis delicatum & concoctu facilẽ, qui cõsumptis, gelatinis, cõtufis, atq; huiusmodi cæteris absoluitur: aliũ verò communẽ, & minoris in cõterendo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piscibus, iusculis, fructibus euchymis commodẽ & suauiter apparatis perficitur: præmissa tamẽ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægotantium legibus dictum est) virium ægri, temperamẽti, regionum, ætatum atq; anni temporum diligentissima perscrutatione.

Febribus igitur continentibus, aut peracutis, vires magnopere resoluẽtibus, vel in Hecticã degenerãtibus, post partiũ internarũ resolutas phlegmonas, pulmonũ aut aliarum nobiliũ partium abscessuũ suppurationem: quum cibi solidiores nõ possint ab

ægotantibus assumi, neque iis etiam offerri debeât, sit tamē plenius, atque vberius nutriendum: id verò (etiāsi ægotus de vita periclitetur) extractis ac subtilissimè expressis carniū aut aliarum rerum succis fieri debebit hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægroti viribus, contritoria dentium facultate, ipsâque deglutione adeo imbecilla, vt vix etiam sorbere atque haurire possit: aliquid excogitandum est quod portionis loco propinatum, succum carniū colliquatarum contineat: nullâque ipsius in deglutiendo vel hauriendo expostulet operam: partesque interiores ficas, atque humido naturali exhaustas aliquantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citissimè instauret. In quem vsum potum restaurantem aut diuinum vulgò dictum sorbendum cum sac-

*Potus restaurantis aut diuinus.*

caro aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (biberonem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam sublimatum carniū, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici posse certissimum est, vel per sublimationem aut destillationem (quæ postrema ratio, ob τὸ ἐμπυρνώματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vase duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius abso-

*Sublimatio vel destillatio carniū.*

luitur, sic interdum minus temporis asseruatur, citissimèque corrumpitur ac mucum contrahit.

Sublimatio autem vel destillatio carniū sic fieri solet. Vitulinæ, capellinæ, aut ouillæ in frustula concisæ, vel pullorum, caponum, aut gallinarum

*Destillatū  
restaurati-  
uū medica-  
mentosum.*

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniiciuntur in vas chymisticum, vitreum, aut luteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo mastiches delibuta (lutum sapientiæ vocant) confecto, ita cōglutinatum, vt receptaculo capitulum cohæreat. quibus ad gratiam & mitigationem eius caliditatis quæ ab igne concipitur addemus, hordei deglubati atque exorticati vnum atque alterum pugillum, rosarum rubearum siccarum, aut recentium, vino granatorum acetosorum, vel rosacea aut omphacio prius infusarum pugillos duos, cinnamomi electi pauxillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuscripti perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cōtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam potionem efficere studeamus: addimus decoctioni ad capitis affectus, cephalicas plantas, origanum, stecadem, pulegiū, & id genus cætera. Ad renum vitia, radices aut plantas deturbando calculo dedicatas: ad epilepticos præoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacæthæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi quibus omnibus copiosum saccarū rosatum addere multis placet. Malunt autem quidam pulueres cardiacos post destillationē potui per linteum percolare ac permiscere, ne vis ipsorum odo-

rata, subtilis, atque admodum tenuis, ignis ardore evanescat: adduntque ad cerebri ac spirituum inflammationem diamosci ac diambrae nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adstrictionem diarhodon, & trasandallum, quibus etiam optimum esse videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem destillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quòd dicant amaritudinis & insuauitatis permultum ipsa sublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipsum etiam aurum solidum atq; obrizum carnibus permiscere. Aiunt enim solidum parùm admodum consumi: fierique destillationem longè gratissimam: siquidem vas chymisticum ac destillatorium aqua feruenti super lebate innatet, vel sabulo super fornace insideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, satiusque esse carnes antequam destillandas immittamus, prius in olla aliquatulum effervuisse, ad insalubriũ excrementorũ ablationem.

Quod autem celerius apparatur destillatum restaurativum, id vase duplici fieri solet, carnibus eo quo supra dictum est pacto conditis, minutim concisis, & in capacem phialam coniectis, quatum permittere videbitur colli angustia. Verùm carniũ frustula filo conduplicato erunt traicienda, ac sibi inuicem colliganda, obturandaque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem continentur, extra promineat: atque hoc pacto, super le-

*Aliud de-  
stillatum.*

bete aqua pleno, qui lento igni sit superpositus, per integras quatuor horas sinenda phiala, donec in humore bona pars carnis abierit. Verum oportet ipsam phialam feruenti lebetis aquæ, vsque ad collum sic inuersam esse, vt tamen eius fundum non contingat: atque vndecunque bene fulciatur, ne vacillet. Exactis deinde quatuor horis, sensim ignem, vt ea refrigescat, adimito, alioquin calidam si exemeris, protinus confringas. Ea postmodum aperta (quod superinfusa tepida sensim fieri oportet) filum atque adeo carnes leniter extrahito, vt sola tumdemum aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & saccharo conditam, ægrotanti propinare possis, Atque hic sanè victus extremè laborantibus ægris est accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipsorum fortunis, vel etiam frugalius, & minore sumptu ac condimento, vbi per facultates non licet, appareri potest. Quæ variandi atque instituendi ratio, prudentioris medici iudicio relinquenda est.

### Victus resumptiuus, nondum confirmatis viribus.

**N**on ita deiectis ægrotantis viribus vt celerimum pertimescamus interitum, plenior alius victus institui potest, qui cibi & iusculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carniū



diutissime ac lento igni percoctarum pulpis, ut ad tertias decrescant: quæ deinde cetaceo linteolo cum cinnamomo percolatæ, atque ipsa expressione liquidiore factæ, cūsumptorum eduliorum nomen *cōsumpta*. acceperunt, consummata nostri vocant: fiunt ergo *cōsummata* in olla communi ratione hoc pacto. Pullum Gal-  
*ta vii fiat.*  
linaceum integrum, vel etiam capum aut gallinam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, passulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque saccharo & cinnamomo sit infarctus) in ollam conti-  
ciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut cister-  
næ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebullitionem sufficere videatur. Post primam autem ebullitionem, aquam rursus augent, salis pauxillum, ac (si morbus est in renibus) fœniculi, petroselini, asparagi, rusci radices addunt. Si verò ad partes nutritorias morbus pertineat, buglossi, boraginis, ac cichorii folia concisa adiungunt. Consumpto qui denuo iniectus liquore, ut à carnibus ossa sponte secerni conspiciantur: tum ipsas quidem carnes extrahunt, earumque succum prælulo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto exprimunt: quem rursus cum saccharo, cinnamomo, ac rosacæ modico ebullire sinunt, ut tandem spissior fiat: atque hoc quo supra dictum est pacto, in usum adseruant, vno aut duobus cochlearibus per intervalla ægrotanti oblati. Qui succum meraciorem expostulant, carnes ab ossibus coctione seiunctas extrahunt, cuneoque ferreo ossa contundunt, ac subigunt. Deinde verò rursus

*Gelador-  
cium.  
Gelatina.*

ebullire permittunt, addita iterum aqua: quam ubi ad spissitudinem redactam vident, tum carnes extrahunt: cetaceo liquidiora percolant: quod solidius est, prælo committunt, atque inde ius exprimunt, quod superiori adiungant. Id rursus igni ad maiorem spissitudinem cogunt, demum condunt atque afferuant. Modus propinandi esse debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis interuallis oblata. quo ferè pacto confici solet quod Geladorciū ac gelatucinum Itali, nostri Gelatinam vocant: hoc vno dempto, quod superius enumeratis carnibus, capum, gallum vel gallinam veterem, pectus vitulinum, perdicem (si astringendum est) veterem aut alias (si opus est) solidioris nutrimenti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viscositatē ipso iuri conciliandam adiciunt: vt in cauea refrigeratum facillimè congelascit. Limpidum autē efficiūt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis (ita enim appellant) iure cum modico cinnamomi, & oui albumine: quibus nōnulli addunt cardamomi seminis nōnihil & croci portiunculam: etsi ad colorem alii succini puluerem adicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum: quod in coctione adicere nolint, ne ace scat.

*Gelatina.*

Quinetiam iis diebus quibus carniū esu vel ex voto vel ex præcepto interdictū est, potest quidem Gelatina, piscium carnibus confici atque apparari: veluti si lucii, percæ, vandusiæ, carpionis, rhombi, auratæ, aut saxatiliū pisciū carnes, aristis ademptis

ita decoquantur, vt in mucum bona pars abeat, reliquum percolatum, atque aromate & oui albumine limpidius factum, sic asseruetur vt dictum est.

In diarrhœa, lienteria, dysenteria, cœliaco, magnis attenuationibus, atrophia, marasmo, hectica, siquãdo medica ratione, quæ tamen victu absoluitur, vires erût celeriter instaurandæ, præter expresse- *Expressa.*  
sum armum ouillũ, capum ac perdicem (nam hæc aliquo succo gratiore, vt est punicorum aut aurengiorum condita, rosatoque saccaro inspissata facile absorbentur) item præter Marcipanes, seminibus *Marcipanes.*  
roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit imperari syrupus resumptiuus, quem plærique recentiorum ex decocto carniũ testudinũ nemoralium *Syrupus resumptiuus.*  
bene depuratarũ, abiectis capitibus, pedibus ac caudis cõficiunt, additis passulis, hordeo, nucleis pineis, pistaciis, seminibus frigidis maioribus: ac siquidem alius erit cohibenda, semine cidoniorum & maluæ, puluere rosarum, sandalli, boli armenici, gummi arabici, & tragacathæ: plæriq; ad robur naturæ adaugendum expressionem colatam inspissant electuario resumptiuo, quẽ descripsit Nicolaus, in puluerem redactõ, cui addunt pulueris moscati & ambarati nõnihil ad gratiam, & spirituũ recreationẽ. Cuius rei conficiendæ ac componendæ rationem secundum artem, futurum est vt aliquando doceamus.

## Victus communis resumptiuus, viribus ferè cōfirmatis.

*Succus meliorū car-  
nium.*

**O**Mni iam periculo ablato, prorsusque remota interitus suspicione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriēdi corporis consuetudinē reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primū à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, si quando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carniū diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceū exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iusculo ablui, ac rursus tamisio vel crassiore linteolo percolari præcipiemus, addito in postrema percolatione omphacii tantillo vel acetoso alio sapore, aut parum acerbo, qualis est punicorum, & ad dulcedinem (quæ nonnullis plurimum grata esse solet) saccaro: ad robur ventriculi, triasandalō, aut electuario manuschristi perlato.

*Pistatum.  
Contusum.*

Quinetiam interdum carniū contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iusculo earundem carniū aliquantis per infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosacæ. Id cibarii genus pistatū & contusum vulgus nostrum appellare solet, qui etiamnum potest ichthyophagis ex piscium meliorū carnibus, aristis

abiectis eodem pacto præparari.

Proinde quemadmodum calidis & ficcis affectibus elixas carnes, easque ita apparatus ac conditas, *Elixæ carnes.* ut iam sæpe dictum est, offerre solemus: sic etiam frigidis affatas exhibere decet, etiam si morbus prius acutus fuerit. Itaque viribus imbecillioribus, gallina iunior phasianata, gallinota, phasiana, vel perdix, aut ouilla exaffabitur: Deinde verò pulvere cinnamomi tenuissimè trito paululum conspergetur: ac demum ab igne extracta, aqua rosacea aut vino odorifero muscatello irroretur, atque ita adhuc calida pistetur & subigatur, instillato ac perpetuo superinfuso vino aromatico. Id ita cōtusum ac nitidiorè linteolo inuolutum, torculari submitatur, è quo succus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum succo, aut saccaro rosato ad gratiam. Nonnulli carnes exaffandas gravioribus herbulis inferciunt, siue hæ sint frigidiores, siue etiam paulo magis calidæ, sed hoc percolatum iusculum ingrati saporis esse solet.

At si usque adeo robustæ sint ægrotantium vires, ut sine succi expressione carnes exaffatas comman-ducare possint: eas verò minutissimè contusas, ac cultellis duobus conscissas, commodè apparabimus, admixtis mali punici granis aut aurengii medulla interiore ad gustum suauiorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad summum quindecim dierum aut paulo prouectior, tur-dus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque ubi ad grandio-

res aues erit progrediendum : nunquam excedere hastodellum aut phasianatam gallinam licebit. Idipsum de piscibus carne solidiore præditis efficere par est, rhombo, lucio, perca, vandosia, solea: quorum pulpis cum pane, amygdalis, saccaro & rosacea cõtus, ius album in eundem vsum conficiunt: quod idem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibusdam coquis fieri solet, albam comectionem vocant.

*Ius album.*

*Alba come-  
stio.*

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, virulinæ iunioris frustulum de pectore extractũ, minurim conscinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõditum propinatur, cruris item ouilli expressum, aut eius assati minutissimè contrita caro: pedes agnini benè mundati, cũ oui vitello & myrepfica fricti: ite auicularum testes, iccora, ventriculi, alæ, cerebella, ita vt iam in victu tenui dictum est apparatus: denique cætera quæ pro cuiusque regionis consuetudine condiri atque instrui consueuerunt.

*Turtæ Ita-  
licæ.*

Placētis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocāt) quibus gustatũ in ægritudinibus biliosis excitēt, atque interim corpus nutriant, virēsque ex morbo deictas instaurēt. has autē ditioribus apparare ac cõficere solēt: quẽadmodũ saccaro, melle, amygdalinis, pineis ac pistacinis nucleis, & huius generis cæteris præparare marcipanes: quibus vtrisque præter cõmunẽ conficiēdi rationẽ, etiam cõtusas meliorũ auicularũ carnes infriare, odoratisque herbulis cõdire solent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto. Sartaginis (in hũc vsũ ita præparatæ, vt operculo cõtectæ vtrinq; cādētes prunas aut cinerẽ calidũ percipere possit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recēti

illitū, membrana pastilitia obducūt: huic insternūt lactucā, portulacā, endiviā leuissimè contusas, prius quidē ebullitas, & aqua saccharata maceratas: quibus amygdalarū & passularū, quas corinthias vocamus, cōtustum superiniiciūt: Inde verò pulli elixi, aut perdicis carnes frustulatim cōcīfas, abiectis ossibus, suo ordine cōsternunt, atq; extendūt: rursūsq; cōtufis passulis & amygdalis, operiūt: his odoratas herbulas denuo inspergūt, atq; eo quo dictum est modo apparāt: ac tum demum capi, gallinæ aut pulli iusculo humectant. Hæc omnia, vel omphacio, vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt insperfo coriani præparati, myreplicæ, ac cinnamomi pulvere, aliquot ouorū vitellis excepto. His alterum mēbranæ pastilitiæ soliū superiniiciunt, atq; operculo testaceo cōtegūt, nec ignē remouēt, donec mediocrē fīccitatē pasta cōceperit: quā nonnulli cū saccharo rosato pinsere, fundūmq; sartaginis charta butyro inuncta illinere solent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis vesci nō licet: his panatellā variè præparatā Itali propināt, nos offam cui' panis optimo iusculo benè madidus fuerit, obiicimus: aliis autē pruna, aut vux damascenæ, annotinæ, vino & saccharo incoctæ, aut super caldario suffocatæ offerūtur. Item linguæ ouillæ vel veruculo tostæ, vel suffocatæ, vel super craticula exassatæ. Itē vitulini atq; etiā arietini pedes, vel bulliti, vel cū ouis & nuce muscata frixi addito omphacio, aut aliq; etiā pacto pro cōmuni cuiusq; regionis cōsuetudine apparati. Iuscula quoq; in cōualescentium gra- <sup>Iuscula spissiora.</sup> tiam spissiora confici satis est consuetum: addito

*Caldiusculum.*  
*Brodetum.*

vno aut altero oui vitello, cum tantillo omphacii, caldiusculum & brodetum nominant: quod aromatis nonnunquam & tantillo croci condiunt. Proinde, vt huiusmodi ægrotantes aut à morbo conualescentes facilius edant ac cōficiant carnes sibi oblatas: eas minutim contundere oportet: ac iubere vt dentibus optimè subigant antequam deuorent. Primis quoque diebus non abs re fuerit diutissimè cōmasticatarum carnium reliquias aut macma (ne ventriculum grauet) expuere, earumque tantum substantiam exugere, atque ita paulatim conualescentibus ad consuetos cibos redeundum. Vix enim credas quantum ex ingurgitatione incommodi accidere soleat.

*Potus conualefcētiū.*

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthificis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recēs emulcti potū veluti medicamētū imperam<sup>9</sup>. Cuius penuria ad caprinū & vaccinū itur. Emēdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cum alui (quod plerunq; accidere solet) profluuiio, tū quidē auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguitur. Ac si in pulmonib<sup>9</sup> vlcus pertimescitur, saccari rosati puluis lacti infriabitur. qui potus, singulo mane, longè à cibo exhiberi debet. Est enim alimento ac medicamento quibusdam. Quod reliquum est, id magnopere obseruare oportet, vt nunquam nisi coctam aquam conualescentibus sinamus, nihilque præsertim hyeme ac post vehemē-

*Lac asininum.*



tiffimas febres nisi moderatè tepidum in potu assumere oportet, mensuræque sagacissimè prouidendum, vt paululum ac sæpius guttur à febris reliquiis adhuc asperum irrorent: neque vbertim atque affatim hauriant: vnde venarum ingurgitatio, hepatis obstructio, ventrisque prominentia succedit. Magis enim in potu delinquere solent ab acutis aut peracutis redeuntes, quàm in cibo, aut aliis rebus ad sanitatem commodis. Temperabitur autem aqua pro conualescentis desyderio vel hordeo, vel saccaro, vel pane, vel amygdalis, vel vti videbitur. Vinum autem non sinemus nisi febre omnino extincta. Cuius si quædam reliquæ viribus admodum deiectis supersint, aluique profluvio aut magna liquiditate laboret: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in pastu tantum, & dum nutrientem cibum assumit. Nam alio dum fitit tempore, reliquisque horis à pastu, ptissanam porrigere tutum est, vel meraciorem ac dilutiorem poscam: atque æstate interdum oxycratum, si vehementissima & ardentissima sitis est: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere solet. Verùm id quidem ea lege sinimus, dum nullam esse vlceris interni suspicionem certò scimus: alioqui aceto esset abstinendum.

Ptissanæ autem appellatione permulta ex hordeo præparata comprehenduntur, quòd vel cibo vel potu exhiberi solet. Etenim quæcūq; iuscula ex hor-

*Ptiffana  
tota.*

deo fiunt, ptiffanæ nomen retinēt. quæ si non exco-  
lata fuerint, vt bene decoctum hordeū adhuc inte-  
grū remaneat, ptiffana tota dicitur : qua bene præ-  
parata Hippocrates in resumptiuo vict<sup>9</sup> genere vte-  
batur. Si verò percolata fuerint hordeata iuscula, tū

*Cremor  
ptiffanæ.  
Hordeatū.  
Hordeum  
mundatum.*

quidem cremoris ptiffanæ nomen assumūt, nostris  
hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui  
victu accommodum . At solum hordei decoctum  
ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua,  
ptiffana sola aut simplex nominatur : tenuissimo  
victu exhiberi consueta: fitque vel meracior, vel di-  
lutior pro coctionis mora.

*Ptiffana v-  
ti cōficitur.*

Exactē autem cōficiendæ ptiffanæ ratio sic habet.  
Hordei excorticati vel mundati circiter librā vnam  
aspero linteo confriabis, vt vsq; ad interiorem cor-  
ticem diducatur. Deinde tertio aut etiā quarto ca-  
lida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ  
fluuiatilis libris: primā quæ ebullierit aquam, tan-  
quam inutilem abiicies, addēsque rursus aquæ ca-  
lidæ libras aliquot: quas post primam coctionem ac  
moderatā ebullitionem (quæ lento carbonum igni  
fieri debet) percolatas, vase vitreo recondes in vsum.  
Ea ptiffana sitim ac linguæ asperitatē mitigat, in-  
flammas partes lenit, præcordia humectat, febrīq;  
ardentissimæ est accommoda. At si diuturniorem  
coctionem experiatur hordeū, vt iam spissior ptif-  
fana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit.  
Adulteratur autem variis modis, Iure carniū, pa-  
ne incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita:  
vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum soluere, vel astringere, vel inflammatas partes refrigerare possunt. quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatâ incoquant, coctæq; pulli gallinacei iusculum aut aqua coctum adiiciant, saccaróque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. sed hoc non ita salubre esse iudicatur. Alii similaginis farinã in hunc usum excogitarunt.

## Quando præcipiendæ sint superius explicatæ victuum differentiæ in morbis, secundum praxim.

**F**Rustra teneas superius explicatas victuum differentias, ac compositiones, morborúmque genera ac tempora dignoscas, nisi secundum praxim vtrunque scitè coniunxeris, exacteque sciueris, quando tenui ac tenuissimo victu sit vtendum: quóque morbi tempore hoc vel illud agendum sit. quod proximum est vt tibi nunc breuiter exponamus atque indicemus.

Proposito igitur morbo, qui sit acutus ac brevis, *Acutorum* constante decumbentis viriũ robore: principio qui- *victus.* dem exactè tenuis victus imperandus erit, hoc est, quo nihil omnino nutrientis cibarii ægrum iubeas assumere. At si metus est à viribus naturæ,

aduersus morbum pugnacissimè contendentis, sitisq; sit maxima cum magno partium interiorum ardore, solam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptissanæ vel hordei vocamus. Ac si paulò magis nutrire desyderabis, huic infundes gelatinæ paululum, aut destillati restauratiui nonnihil. verùm eam paucam, & magno temporis interuallo propinabis: atque interdum aquæ albæ, hoc est micæ panis, ac medullæ amygdalarum superinfusæ potionem offeres.

*Acutissimorum vi-  
ctus.*

Si autem acutissimus morbus siccitatem extremam, sitimque intolerabilem inducat: tum actum frigidam aquam (veri frigoris nominant) eamque multam, semel tantum, idque ardentissimi caufonis tempore propinabis, etiam ex Galeni sententia: vbi præsertim corpus tale esse videbitur, quod bene carnosum, quadratum, & robustum dici possit: neque continens ex earum sit genere quæ putris appellari debeat. Huius autem loco, vbi vires imbecilliores persentimus, estque putredinis aliquod argumentum, syrupos refrigerantes aut Iulapia exhibere solemus, quæ punicum malum aut citrium, rosas, violas, acetum, oxalidem recipiunt. Quo tempore poscam interdum consulit Galenus: vbi nulla est partium exulceratarum suspicio.

*Victus extremè col-  
lapsorum.*

Proinde si vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram syncopen præfagire possis: tum quidem eo victu qui in extremè collapsis viribus dictus est, vtendum: atque hoc aduertendum est, ne in ipsa crisi aut ante crisim exhi-

beas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superueniens, vires in totum prosternere, omnemque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cōcidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriendum esse faciliè censuerim. Verùm id quidem (vt dictum est) parcè admodum, ac cibariis facillimæ concoctionis, & distributionis celerrimæ: quæque naturam coquendo & expellendo morbo plurimum intentam ab officio suo reuocare non possint. Idipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicunt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantumque offerendum, quod ignis ardorem extinguat, aut saltem impediat. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victusque primum quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

In longis ac chronicis morbis eam rationē sequi *victus longorum ac chronicorum.* oportet, quam tu quidem peregre proficiscentibus obseruandam esse faciliè conieceris: quibus ob longum & diuturnum iter, largiore pecunia est opus. Itaque principio tenui victu erit vtendum, tenuiore autem, dum imminebit morbi accessio: ipsa verò crisi, tenuissimo: atque hoc pacto procedentium

symptomatum multitudine & grauitate, immutandus erit victus, vt modò plenior, modò tenuior, secundum ægri vires exhibeatur. Declinante morbo, resumptius ac paulo plenior conuenit: atque hoc pacto sensim ad consuetudinem redeundum. Hoc interea obseruandum, vt quæ lentè attenuata sunt corpora, lentè reficiamus, ne nouæ cruditates inducantur. Quæ autem citò sunt exhausta (vt in acutissimis atque admodum breuibis morbis) celeriter etiam refoueamus: hoc est alimentis celerem & facilem coctionem præstantibus.

Quod autem calidis & ficcis morbis frigidus atque humidus: frigidis & humidis calidus & ficcus victus profit, ac conferat: id verò notius ac perspectius est, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: satisque iudiciis omnibus comprobatum est, contraria contrariorum esse adiumenta. Sed magnus in ea re cibarium habendus est delectus: vt ex arte scias, qui cuique temperamento concoctu faciles, aut eò minus conueniant, quaque diligentia secerni debeant. Quod libris superioribus satis in genere explicatum esse videtur. Reliqua in simplicium pertractatione quando licebit absoluentur.

F I N I S.

INDEX COPIOSISSIMVS EORUM quæ in hoc libello reperiuntur.

A

<i>Abstergentia cibaria</i>		<i>Aer Indicus saluberrim<sup>9</sup></i>	66
104.105		<i>Aeris consideratio</i>	119
<i>Abundans nutrimentū</i>	114	<i>Aerium mel</i>	109
<i>Accessionū tēpora uti cō-</i>		<i>Aerium mel roscidum</i>	70
<i>siderare oporteat</i>	124	<i>Affectus animi</i>	119
<i>Acetum</i>	72	<i>Alba aqua</i>	18
<i>Acetum compositum</i>	73	<i>Alba uina ex Gallia &amp;</i>	
<i>Acetum insalubre</i>	74	<i>Germania</i>	20
<i>Acetum optimum</i>	73	<i>Album ius</i>	148
<i>Acetum in condimentis</i>	37	<i>Albus puluis</i>	36
<i>Aceti usus &amp; salubritas</i>	73	<i>Albucum</i>	108
<i>Acetaria</i>	58	<i>cur Alendi acuto morbo</i>	
<i>Acicula</i>	47	<i>laborantes</i>	116
<i>Acuti morbi</i>	121	<i>Alimenta quibus pro-</i>	
<i>Acuti morbi ex deciden-</i>		<i>sine</i>	82
<i>tia</i>	121	<i>Alisa</i>	65
<i>Acutorum morborū uictus</i>		<i>Alla</i>	25
<i>circa initium</i>	123	<i>Alliata</i>	37
<i>Acutorum morborū uictus</i>		<i>Alpinus caseus</i>	42
<i>in statu</i>	124	<i>Alui profluvium natura-</i>	
<i>Acutorum uictus</i>	153.154	<i>le</i>	110
<i>AEgrotantiū uires cibaria</i>		<i>quæ sine molestia Aluum</i>	
<i>roborantia</i>	116	<i>solunt</i>	108
<i>AEgrotantium nutriendorū</i>		<i>Amphybia</i>	53
<i>indicationes</i>	115	<i>Amygdala</i>	65
		<i>Anates palearij</i>	99
		<i>Anchellus</i>	44

# INDEX.

<i>Anchelli</i>	47	<i>Aqua pluuiialis</i>	17
<i>Angues</i>	54	<i>Aqua puteana</i>	17
<i>Anguillæ</i>	51	<i>Aqua saccharata</i>	85
<i>Anguillæ marinæ</i>	47	<i>Aqua salsa</i>	17
<i>Angurie</i>	64	<i>Aqua stagnans</i>	16
<i>Animi affectus</i>	119	<i>Aqua torrentium</i>	17
<i>Aperiētia cibaria</i>	104.105	<i>Aqua turbida</i>	17
<i>Apiarium mel</i>	70	<i>Aqua uinariorum</i>	103
<i>Apricoqua</i>	16	<i>Aquaticæ aues</i>	29
<i>Aqua</i>	80.82.93.98.111	<i>Aquisinus</i>	46
<i>Aqua alba</i>	18	<i>Aquila marina</i>	46
<i>Aqua Alexandrina</i>	18	<i>Argētinenses fulmonuli</i>	50
<i>Aqua aromatica</i>	18	<i>Armatus piscis</i>	47
<i>Aqua cocta</i>	135	<i>Armellini</i>	61
<i>Aqua composita</i>	17	<i>Armeniaca</i>	61
<i>Aqua dealbata</i>	127	<i>Aromata</i>	76.105
<i>Aqua dulcis</i>	17	<i>Aromatica aqua</i>	18
<i>Aqua fabrorum</i>	136	<i>Aromatici pulueres</i>	36
<i>Aqua flumialis</i>	16	<i>Aromatites panis</i>	11
<i>Aqua fontana</i>	16	<i>Artolachana</i>	13
<i>Aqua Hippocratica</i>	18.86.	<i>Arundineū mel, aut de can-</i>	
	136	<i>na</i>	71
<i>Aqua hordei</i>	126	<i>Asellus</i>	45
<i>Aqua lactis</i>	85	<i>Asinum lac</i>	150
<i>Aqua lacustris</i>	16	<i>Astringentia pyra</i>	112
<i>Aqua mellis</i>	85	<i>Auellane</i>	65
<i>Aqua mulsa</i>	17	<i>Auenæ cremor</i>	128
<i>Aqua palustris</i>	16	<i>Aues</i>	28
<i>Aqua panata</i>	127	<i>Aues aquaticæ</i>	29
<i>Aqua placentina</i>	18	<i>Animum carnes</i>	87



# INDEX.

<i>Animum particulae</i>	83	<i>Brasaulæ</i>	99
<i>Anicularum particulae</i>	eli-	<i>Brodeta</i>	131
<i>xæ</i>	132	<i>Brodetum</i>	150
<i>Aulicus panis</i>	11	<i>Bromica byrea</i>	26
<i>Auratae</i>	48	<i>Buccæ panis</i>	11
<i>Aurengia</i>	62	<i>Buccellati</i>	13
<i>Azymus panis</i>	11	<i>Buglossæ</i>	48
		<i>Bullio</i>	108
<b>B</b>		<i>Bullita prima</i>	85
<i>Balsamum brutum</i>	60	<i>Butyrum</i>	41.80.83.100
<i>Barbatae</i>	48	<i>Butyrum insalubre</i>	41
<i>Barberitium uinum</i>	24	<i>Byrea</i>	25
<i>Bastarda uina</i>	20	<i>Byrea Bambergensis</i>	25
<i>Bellaria</i>	81.83	<i>Byrea Bezuntica</i>	26
<i>Benedictus panis</i>	10	<i>Byrea bromyca</i>	26
<i>Berberis</i>	63	<i>Byreæ salubres &amp; insalu-</i>	26
<i>Bergomatia pyra</i>	62	<i>bres</i>	26
<i>Beta pista</i>	109	<i>Byreata insula</i>	132
<i>Bezuntica byrea</i>	26	<i>Byrembrotia</i>	26
<i>Biscoctus panis</i>	11	<b>C</b>	
<i>Bispanis</i>	89	<i>Cacochymi cibi</i>	97
<i>Bochetum</i>	17.50.85.136	<i>Cacochymum saccharum</i>	
<i>Bocquetium uinum</i>	24		72
<i>Boffetus panis</i>	11	<i>Cærealia</i>	80
<i>Boleti</i>	66.68	<i>Cærealia uina</i>	24.25
<i>Bonchristiana pyra</i>	62	<i>Cætæ</i>	45
<i>Bonitas panis</i>	10	<i>Calcitrapæ</i>	65
<i>Bonitas uini</i>	18	<i>Caldiinsculum</i>	150
<i>Botargæ</i>	54		

# INDEX.

<i>Camuari</i>	52	<i>Carnium condimenta</i>	35
<i>Cancri</i>	52	<i>Carnium differentia</i>	26
<i>Candidus panis</i>	10	<i>Carnium infarcta</i>	33
<i>Canis</i>	45	<i>Carnium pastitia</i>	32
<i>Campiniones</i>	66	<i>Carnium salubriū enume-</i>	
<i>Capa sancta, rubra, &amp;</i>		<i>ratio</i>	28
<i>longa</i>	52	<i>Carnium insalubriū enu-</i>	
<i>Capi</i>	47	<i>meratio</i>	29
<i>Capito</i>	44	<i>Carobiæ</i>	65
<i>Capituli panis</i>	10	<i>Carpio</i>	50
<i>Cappares</i>	63	<i>Caseus</i>	41.80.100
<i>Caryophyllum</i>	76	<i>Caseus Alpinus</i>	42
<i>Capus phiala inclusus</i>	34	<i>Caseus insalubris</i>	42
<i>Capus infarctus</i>	129	<i>Castaneæ</i>	63
<i>Caput lactis</i>	40	<i>Castroca mala</i>	99
<i>Carbonatæ</i>	99	<i>Cataputia</i>	107
<i>Cardæ</i>	59	<i>Caviarium</i>	54
<i>Cardamomum</i>	77	<i>Celsirama uina</i>	22
<i>Carisia uina</i>	24	<i>Cerasia</i>	62
<i>Carletij</i>	48	<i>Cerasia Aquitanica</i>	65
<i>Carnes</i> 26.80.82.93.96.99.		<i>Cernellia</i>	65
101.103.111		<i>Certoliana pyra</i>	62.68
<i>Caro insalubris quadrupe-</i>		<i>Chronicorū uictus ini-</i>	
<i>dum</i>	30	<i>tio &amp; augmento</i>	123
<i>Carnes à regionibus</i>	27	<i>Cibus quibus utilis</i>	89
<i>Carnes ab educatione</i>	27	<i>In cibo medicamenta</i>	79
<i>Carnes auium</i>	87	<i>Cibi cacochymii</i>	97
<i>Carnes quadrupedum</i>	87	<i>Cibi pleniores ac plenissi-</i>	
<i>Carnes salubres quadrupe-</i>		<i>mi</i>	117
<i>dum</i>	29	<i>Cibi simplices ac morbi</i>	115

# INDEX.

<i>Cibi tenuissimi</i>	117. 136	<i>Cibaria omnino nullo di-</i>	
<i>Ciborū coctu faciliū di-</i>		<i>scrimune salubria</i>	79
<i>uisio</i>	79	<i>Cibaria omnibus nullo di-</i>	
<i>Ciborum coctu difficilium</i>		<i>scrimune insalubria</i>	97
<i>diuisio</i>	79	<i>Cibaria stomatica</i>	80
<i>Ciborum qualitas</i>	115	<i>Cibaria quibus utilia</i>	103
<i>Cibarius panis</i>	10	<i>Cibaria quibus inutilia</i>	102
<i>Cibarium oleum</i>	69	<i>Cibariorum naturæ consi-</i>	
<i>Cibaria abstergentia</i>	104	<i>deratio</i>	115
<i>Cibaria aperientia</i>	104	<i>Cibariorum facultas</i>	84
<i>Cibaria quibus commoda</i>		<i>Cibariorum assumendorū</i>	
84. 106		<i>ordo</i>	118
<i>Cibaria leuius aluum du-</i>		<i>Cibariorum primas simpli-</i>	
<i>centia</i>	106	<i>cium qualitates hoc loco</i>	
<i>Cibaria quæ uentrem emol-</i>		<i>non disquiri</i>	78
<i>liunt</i>	106	<i>Citria</i>	61
<i>Cibaria eustomacha</i>	80	<i>Coamellij</i>	66
<i>Cibaria pigra aluum ex-</i>		<i>Cinnamomum</i>	76
<i>citantia</i>	107	<i>Citrulli</i>	64
<i>Cibaria quæ facile uel dif-</i>		<i>Ciuicus panis</i>	10
<i>ficile in uentriculo co-</i>		<i>Clybanites panis</i>	12
<i>quantur</i>	9	<i>Comarus</i>	65
<i>Cibaria quæ incidunt</i>	104	<i>Comestio alba</i>	148
<i>Cibaria quibus nocent</i>	86	<i>Composita aqua</i>	17
<i>Cibaria quæ obstruunt, &amp;</i>		<i>Composita uina</i>	21
<i>flatus excitant</i>	102	<i>Conchæ</i>	52
<i>Cibaria uires ægrotantium</i>		<i>Conchylia</i>	52
<i>roborantia</i>	116	<i>Condimenta</i>	81. III
<i>Cibaria quibus salubria</i>		<i>Condimenta carniū</i>	35
109		<i>Condimenta pisciū</i>	55

## I N D E X.

<i>Condimenta quibus salubria</i>	86	<i>Crocum</i>	77
<i>Condimenta insalubria</i>	37	<i>Cuculus</i>	47
<i>Conditifruetus</i>	66	<i>Cucumeres</i>	64
<i>Confecturæ liquidæ</i>	83	<i>Cucurbitæ</i>	64
<i>Congrus</i>	45	<i>Cucurbitarum iuscula</i>	131
<i>Consideratio naturæ ciborum</i>	115	<i>Cunoeticum uinum</i>	23
<i>Cōsuetudinis ægroti obseruatio</i>	126	<i>Curmu</i>	25
<i>Consummata uti fiant</i>	143	<i>Curtinium uinum</i>	23
<i>Consumpta</i>	143	<i>Curtipendula</i>	61
<i>Contusa</i>	87	<i>Cydraea uina</i>	12
<i>Conualescentium potus</i>	150	<i>Cydneatum Lugdunen-</i>	
<i>Coquilla</i>	52	<i>se</i>	107
<i>Corna</i>	65	<i>Cytharus</i>	44
<i>Corneliana uina</i>	22		
<i>Corpus gracile efficien-</i>		<b>P</b>	
<i>tia</i>	95	<i>Dactilina pruna</i>	62
<i>Corpus pingue quæ red-</i>		<i>Damascena pruna</i>	62
<i>dunt</i>	92	<i>Damanian pyra</i>	62
<i>Corporis sani &amp; ægroti nu-</i>		<i>Dapsiticus panis</i>	11
<i>triēdi uaria indicatio</i>	113	<i>Dealbata aqua</i>	127
<i>Corfica uina</i>	20	<i>Decocta Germanorum</i>	131
<i>Cotonea mala</i>	64	<i>Defrutum</i>	88
<i>Coruus</i>	47	<i>Depuratum pisorum</i>	130
<i>Cremor auenæ</i>	128	<i>Despumatum mel</i>	109
<i>Cremor frixus</i>	108	<i>Destillatum restauratiuum</i>	
<i>Cremor lactis</i>	40	<i>medicamentosum</i>	140.
<i>Cremor ptissanæ</i>	80.152	<i>I4I</i>	
		<i>Destillatio carniūm</i>	139
		<i>Diacodion</i>	36

# INDEX.

<i>Diacydonion</i>	36	<b>F</b>	
<i>Diatrion pipereon</i>	36		
<i>Dispensa</i>	21	<i>Faba ægyptia</i>	65
<i>Diuisiones piscium</i>	43	<i>Facultas cibariorum</i>	84
<i>Diurni morbi</i>	121	<i>Fagina glans</i>	65
<i>Draco</i>	44	<i>Fatua uina</i>	85
<i>Daguenetia pyra</i>	64.91	<i>Festiuacuum</i>	83
<i>Dragnetæ</i>	67	<i>Ficus</i>	62
<i>Ducis puluis</i>	36	<i>Flaminicæ</i>	14
<i>Dulcis aqua</i>	17	<i>Flatulenta</i>	103
<i>Dulciaria</i>	12	<i>Flauij</i>	48
<i>Dypiros panis</i>	11	<i>Flos mellis</i>	70
<b>E</b>		<i>Fluuialis aqua</i>	16
<i>Electio lactis</i>	39	<i>Fluuiiales pisces salubres</i>	49
<i>Elixæ carnes</i>	147	<i>Fluuiiales pisces insalubres</i>	51
<i>Elotus panis</i>	80	<i>Focacæus panis</i>	12
<i>Enumeratio carniū sa-</i>		<i>Fontana aqua</i>	16
<i>lubrium</i>	28	<i>Formago</i>	41
<i>Enumeratio carniū in sa-</i>		<i>Fraga</i>	63
<i>lubrium</i>	29	<i>Frambosicæ</i>	63
<i>Eryciæ marinus</i>	53	<i>Francetura</i>	61
<i>Eunites panis</i>	10	<i>Fruct<sup>9</sup> 83.88.91.94.101.111</i>	
<i>Eustomachum</i>	8	<i>Fructus arborum</i>	100
<i>Eustomacha cibaria</i>	80	<i>Fructus coctionis facilis</i>	60
<i>Expressum carniū elixa-</i>		<i>Fructus conditi</i>	66
<i>rum</i>	147	<i>Fructus herbarum</i>	100
<i>Expressa</i>	87.145	<i>Fructus Hispanici</i>	66
		<i>Fructus in tenui uictu</i>	133
		<i>Fructuum delectus</i>	60
		<i>Fructuaria</i>	80

L.ij.

# INDEX.

<i>Fructuaria edulia</i>	Neu-	<i>Grossula</i>	63
<i>striorum</i>	131	<i>Grunotus</i>	44
<i>Fructuaria uina</i>	22	<i>Gryotia</i>	65
<i>Fruementacea polenta</i>	133	<i>Gutta mera</i>	19
<i>Fugitalpia</i>	107	<i>Gutalla</i>	25
<i>Fumosa uina</i>	85		
<i>Fungi</i>	66	H	
<i>Furetum</i>	83		
		<i>Haleca</i>	44
G		<i>Hamia</i>	50
		<i>Herbarum fructus</i>	63
<i>Gallica uina</i>	20	<i>Heroëtia siue heroica ui-</i>	
<i>Gambari</i>	52	<i>na</i>	23
<i>Gardones</i>	49	<i>Hippocratica aqua</i>	18.86
<i>Garum</i>	55	<i>Hippocratica Britanorū</i>	132
<i>Gastelli</i>	13.14	<i>Hippocraticum</i>	88
<i>Geladorcium</i>	144	<i>Hippocraticum uinum</i>	21
<i>Gelatina</i>	83.144	<i>Hochipotia recocta</i>	132
<i>Ginger</i>	77	<i>Hordei aqua</i>	126
<i>Glans fagina</i>	65	<i>Hordeacea</i>	15
<i>Gloriosa</i>	49	<i>Hordeatum</i>	80.128.152
<i>Gobiones</i>	49	<i>Hordeatum mundatum</i>	152
<i>Gobius</i>	44	<i>Humores lentos ac uiscosos</i>	
<i>Gohieræ</i>	14	<i>quæ generant</i>	101
<i>Gracile corpus quæ effi-</i>		<i>Hydromeli</i>	85.126
<i>ciant</i>	95	<i>Hydrosaccara</i>	127
<i>Grana paradisi</i>	77		
<i>Granci</i>	52	I	
<i>Granciporri</i>	52	<i>Imperiales</i>	49
<i>Grisea uina</i>	85	<i>Inanitio</i>	120

# INDEX.

<i>Indici pauones</i>	99	<i>Lac &amp; semen argentia</i>	95
<i>Infarcta carniū</i>	33	<i>Lac asinum</i>	150
<i>Infarcta mali succi</i>	35	<i>Lactis aqua</i>	85
<i>Infarcta piscium</i>	54	<i>Lactis caput</i>	40
<i>Insalubris caseus</i>	42	<i>Lactis cremor</i>	40
<i>Insalubre butyrum</i>	41	<i>Lactis electio</i>	39
<i>Insalubria condimenta</i>	37	<i>Lactis serum</i>	83
<i>Insalubria oua</i>	38	<i>Lactes</i>	52
<i>Insalubria uina</i>	21	<i>Lacertus marinus</i>	45
<i>Insalubritas panis</i>	12	<i>Lacerti ligerini</i>	51
<i>Interiora coctorum signa</i>		<i>Lacertuli</i>	49
122		<i>Lactucæ</i>	58
<i>Iosacca pruna</i>	64	<i>Lacustris aqua</i>	16
<i>Itria</i>	13	<i>Lampetra</i>	51
<i>Iulapium Alexandri-</i>		<i>Lampredones</i>	49
<i>num</i>	136	<i>Lasagnetæ</i>	15
<i>Iuncata</i>	40	<i>Legumina</i>	90. III
<i>Ius album</i>	56. 148	<i>Libi</i>	13
<i>Iusculum abstergens</i>	134	<i>Ligerini passerres</i>	49
<i>Iuscula</i>	80. 82. 85. 87. 90.	<i>Limandulæ</i>	48
93. 101. 103		<i>Limonia</i>	61
<i>Iuscula citrullorum</i>	131	<i>Lingulacæ</i>	48
<i>Iuscula meliorū carniū</i>		<i>Lochie</i>	49
129		<i>Locusta</i>	52
<i>Iuscula pauperiorum</i>	130	<i>Loligo</i>	49
<i>Iuscula spissiora</i>	149	<i>Loligines polypi</i>	49
		<i>Lorea</i>	21
<b>L</b>		<i>Lucius</i>	50
<i>Lac</i>	39. 88. 100. 101. III	<i>Lucij, aut ericij oua</i>	109
		<i>Lupus</i>	45. 50

# INDEX.

## M

		Mel insalubre	71
		Mellis aqua	85
Mala coſtrata	99	Melapia	61
Mala inſana	64	Melimela	61
Mala perſica	64	Mera gutta	19
Malacria	61.105	Merſia	65
Malua	108	Merlanus	44
Manna	70.109	Merluſius	45
Macarones	15	Mefpila	65
Macir	77	Meta	26
Marcareo	44	Molliculus panis	11
Marcaſſini	87	Moxerij	49
Marcipanes	13.84.145	Mora	63
Marinus erycius	53	Morbi acuti	121
Marinus lacertus	45	Morbi diuturni	121
Marinus ſus	45	Morbi peracuti	121
Marina aquila	46	Morborum ſigna	121
Marinae anguilla	47	Morborum acutorum uictus	
Marini piſces ſalubres	44	circa initium	123
Matronae medicae	107	Morborum quis cuique te-	
Medianus panis	10	pori uictus idoneus ef-	
Medicae matronae	107	ſe debeat	123
Medicamentum in nutri-		Quae circa morborum dif-	
mento	113	ferentias, eorumque ac-	
Medicamenta in cibo	133	cidentia perpendere o-	
Medicamentosa olera	57	porteat	120
Mel	70.80.83	Morillae	68
Mel aërium	109	Morillonea una	62
Mel arundineum	71	Moruba	46
Mel deſpumatum	109	Mofcheta pyra	62



# INDEX.

Moschus	47	nutriunt	89
Motus ac quietis observa-		Quæ parum ac citò nu-	
tio	119	triant	84
Mugil	44	Nutriendi cur minus, qui	
Mulsa aqua	17	plenitudine laborât	116
Mulus	44	Nutriendi corporis sani &	
Murena	45.51	ægoti uaria indica-	
Murotta	37	tio	113
Musculi	53	Nutriendorum ægotantiũ	
Mustelæ	47	indicationes	115
Mustum	18	Nutrimētum	6
Mutuli	53	Nutrimētũ boni succi	8
Myes	53	Nutrimētũ abũdans	114
Myrobalani emblici	66	Nutrimētum futurum	6

## N

Naporum genera	57	Nutrimētum parum	114
Naporum & raphani ex-		Nutrimētum plenum	114
pressa	131	Nutrimētum tenue	114
Nauticus panis	11	Nutrimētum absolutè	7
Nebulæ	13	Nutrimētum mox	7
Nigella uua	62	Nutrimenti ægotantium	
Nigra uina	20	consideratio	117
Nigra uina, Hispanica	20	Nutrimenti definitio ac di-	
Quæ nutriunt abunde ac		uisio	6
citò	86	Nutrimenti medicamentosi	
Quæ nutriunt mediocri-		differentiæ	114
ter	82	Nutrimenti quãtitas ægo-	
Quæ multũ, tardius tamen		tantium	117
		in Nutrimēto medicamē-	
		tum	113
		Nutrimēta quibus utilia	96

# INDEX.

<i>Nutrimenta boni uel mali</i>		<i>Oppilatio</i>	102
<i>succi</i>	8	<i>Ordo cibariorū assumē-</i>	
<i>Nutrimēta coctu facilia &amp;</i>		<i>dorum</i>	118
<i>difficilia</i>	9	<i>Ostracoderma mala</i>	
<i>Nux Indica myrepica</i>			99
66		<i>Ostrea</i>	53
<i>Nux moscata</i>	77	<i>Ostreorum decoctum</i>	109
		<i>Ouum sorbile</i>	132
		<i>Oua</i>	38. 52. 80. 99. 101.
			III
<i>Obelia</i>	13	<i>Oua insalubria</i>	38
<i>Oblati panes</i>	13	<i>Oua lucij aut ericij</i>	109
<i>Obsonium</i>	56	<i>Oxalis</i>	58
<i>Oculiperdicinum uinum</i>		<i>Oxycraton</i>	127
83		<i>Oxygarum</i>	37. 55
<i>Offendentia</i>	107	<i>Oxymeli</i>	126
<i>Olera</i>	56. 81. 83. 84. 90.	<i>Oxysaccara</i>	127
94. 100			
<i>Olera æstate salubria</i>	57		P
<i>Olera coctu difficilia</i>	59		
<i>Olera medicamentoſa</i>	57	<i>Pagroti</i>	48
<i>Olerum condimenta</i>	60	<i>Paguri</i>	52
<i>Oleum</i>	68. 81. 83. 100	<i>Palearij anates</i>	99
<i>Oleum quibus utile</i>	100	<i>Pallidulum uinum</i>	83
<i>Oliuæ</i>	63	<i>Palinea uina</i>	22
<i>Omphacium</i>	37. 74	<i>Palustris aqua</i>	16
<i>Omphacium optimum</i>	75	<i>Panata</i>	14
<i>Omphacij granum</i>	63	<i>Panata aqua</i>	127
<i>Omphacinum oleum</i>	69	<i>Panatella</i>	128
<i>Operæ primæ panis</i>	10	<i>Panatella Italarum</i>	129

# INDEX.

<i>Panatellæ oleo conditæ</i>		<i>Panis speciararius</i>	11
109		<i>Panis similagineus</i>	10
<i>Paniculi operæ</i>	13	<i>Panis subcineritius</i>	12
<i>Panificia</i>	103	<i>Panis tertiarus</i>	10
<i>Panis</i>	10.80.82.87.89.	<i>Panis testaceus</i>	12
96.97.101.111		<i>Panis vulgaris</i>	10
<i>Panis aromatites</i>	11	<i>Panis bonitas</i>	10
<i>Panis aulicus</i>	11	<i>Panis insalubritas</i>	12
<i>Panis azymus</i>	11	<i>Paradisi grana</i>	77
<i>Panis benedictus</i>	10	<i>Paradisiana poma</i>	64
<i>Panis biscoctus</i>	11	<i>Parata uina</i>	85
<i>Panis boffetus</i>	11	<i>Parcum nutrimentum</i>	114
<i>Panis candidus</i>	10	<i>Partes piscium</i>	51
<i>Panis capituli</i>	10	<i>Partes animalium insalu-</i>	
<i>Panis cibarius</i>	10	<i>bres</i>	31
<i>Panis ciuicus</i>	10	<i>Partes quedam animalium</i>	
<i>Panis clybanites</i>	12	<i>præter cæteras magis sa-</i>	
<i>Panis dapsilicus</i>	11	<i>lubres</i>	30.31
<i>Panis dypiros</i>	11	<i>Passa</i>	48
<i>Panis elotus</i>	80	<i>Passer</i>	48
<i>Panis Eunites</i>	10	<i>Passeres ligerini</i>	49
<i>Panis focaceus</i>	12	<i>Passipoma</i>	61
<i>Panis medianus</i>	10	<i>Pasticia</i>	93
<i>Panis molliculus</i>	11	<i>Pasticia carnum</i>	32
<i>Panis nauticus</i>	11	<i>Pasticia fructuum</i>	67
<i>Panis parvus</i>	10	<i>Pasticia mali succi</i>	33
<i>Panis primæ operæ</i>	10	<i>Pasticia piscium</i>	54
<i>Panis sacer</i>	10	<i>Pastinaca</i>	49
<i>Panis secundarius</i>	10	<i>Pauones Indici</i>	99
<i>Panis siligineus</i>	11	<i>Pectines</i>	53

# INDEX.

<i>Pelamides</i>	46	<i>Pisces saxatiles</i>	44
<i>Pemmata</i>	101	<i>Piscium diuisiones</i>	43
<i>Pepones</i>	64	<i>Piscium usus</i>	43
<i>Perauti morbi</i>	121	<i>Pistatum contusum</i>	146
<i>Percæ</i>	49	<i>Placentæ</i>	12. 88. 94.
<i>Percolata</i>	87		95
<i>Perdigonia pruna</i>	62	<i>Placentina aqua</i>	18
<i>Pergulana uina</i>	21	<i>Plani pisces salubres</i>	47
<i>Persica allobrogiæ</i>	61	<i>Plenum nutrimentum</i>	114
<i>Persica mala</i>	69	<i>Pleniores ac plenissimi ci-</i>	
<i>Petra mellis</i>	70	<i>bi</i>	117
<i>D. Petri pyra</i>	62	<i>Plenitudine qui laborant,</i>	
<i>Phangri</i>	48	<i>cur minus nutriendi</i>	
<i>Pingue corpus uti fiat</i>			116
	92	<i>Pluuiæ</i>	48. 49
<i>Pinna</i>	52	<i>Pluuiialis aqua</i>	17
<i>Piper</i>	77	<i>Polenta</i>	101
<i>Piperis puluis</i>	36	<i>Polenta frumentacea</i>	133
<i>Piscis armatus</i>	47	<i>Polenta puerorum</i>	15
<i>Pisces</i>	43. 81. 83. 88. 90. 93.	<i>Polentæ</i>	14. 90
	96. 99. 101	<i>Poltronia pruna</i>	64
<i>Pisces crustati ac testacei</i>		<i>Poma amoris</i>	64
	52	<i>Pomea uina</i>	22
<i>Pisces fluuiales salubres</i>		<i>Pomea uina salubria</i>	23
	49	<i>Pomea uina insalubria</i>	24
<i>Pisces marini salubres</i>	44	<i>Poncilia</i>	105
<i>Pisces recentes</i>	99	<i>Posca</i>	126
<i>Pisces rotundi coctu diffici-</i>		<i>Potirones</i>	66
<i>les</i>	45	<i>Potudulcia uina</i>	22
<i>Pisces rotundi salubres</i>	44	<i>Potus conualescentium</i>	150

## INDEX.

[illegible]

# INDEX.

<i>Ratones</i>	14	<i>Sacer panis</i>	10
<i>Relletium uinum</i>	24	<i>Sal</i>	75
<i>Rengeletium uinum</i>	24	<i>Sal euehymum</i>	76
<i>Reprimens uictus</i>	125	<i>Salis duplex genus</i>	75
<i>Restauratiuum destillatum</i>		<i>Salsa aqua</i>	17
140.141		<i>Salsæ carnes</i>	35
<i>Resumptiuus uictus</i>	138.	<i>Salsamenta piscium</i>	56
142		<i>Salar</i>	50
<i>Rhombus</i>	48	<i>Saligoti</i>	66
<i>Ricinus</i>	107	<i>Sandouillium uinum</i>	24
<i>Robertinia uina</i>	24	<i>Sangletelli</i>	87
<i>Rosæa pyra calculosa</i>	62	<i>Saracæ</i>	56
<i>Rosetica uina</i>	21	<i>Sardices</i>	47
<i>Rosseta</i>	44	<i>Sardinica</i>	44
<i>Rotundi pisces coctu diffi-</i>		<i>Saxatiles pisces</i>	44
<i>ciles</i>	45	<i>Scatinæ pedes angeli</i>	
<i>Rotundi pisces salubres</i>	44	49	
<i>Rubella uina</i>	20	<i>Scomber</i>	44
<i>Rubellinum uinum</i>	23	<i>Secundarius panis</i>	10
<i>Rubellio</i>	44	<i>Secundarium oleum</i>	69
<i>Rubelliones</i>	48	<i>Sennæ orientales utriculi</i>	
		107	
<b>S</b>		<i>Sepiæ</i>	49
		<i>Sereuisia</i>	25
<i>Saccarum</i>	71.81	<i>Serum lactis</i>	83
<i>Saccarum uti fiat</i>	71	<i>Signa coctorum interio-</i>	
<i>Saccarum cacochymum</i>	72	<i>ra</i>	122
<i>Saccarum salubre</i>	72	<i>Signa exteriora uel inte-</i>	
<i>Saccarata aqua</i>	85	<i>riora</i>	121
<i>Saccarati</i>	13	<i>Signa morborum</i>	121

## INDEX.

<i>Siliginæus panis</i>	11	<i>Syrupi ad tussim cum fe-</i>	
<i>Siliquæ</i>	65	<i>bre</i>	136
<i>Simpliçes cibi ac morbi</i>	115	<i>Syrupi aquis commixti in</i>	
<i>Simulagineus panis</i>	10	<i>potu tenui</i>	127
<i>Somni consideratio</i>	120	<i>Syrupus resumptiuus</i>	145
<i>Sorba</i>	65		
<i>Sorbile ouum</i>	132		
<i>Soreti</i>	56		
<i>Speciarius panis</i>	11		
<i>Specierum puluis</i>	36		
<i>Spissamenta</i>	90		
<i>Squalla</i>	52		
<i>Stagnans aqua</i>	16		
<i>Stocfish</i>	45		
<i>Stomaticum</i>	8		
<i>Stomatica cibaria</i>	80		
<i>Strangulanea pyra</i>	64		
<i>Sturio</i>	47		
<i>Subcineritius panis</i>	12		
<i>Sublimatio carniuum</i>	139		
<i>Submusta uina</i>	85		
<i>Substantiæ nutrimenti æ-</i>			
<i>grotantium considera-</i>			
<i>tio</i>	117		
<i>Subuentanea oua</i>	38		
<i>Sucus meliorum carniuum</i>			
146			
<i>Sulmonuli Argentinenses</i>	50		
<i>Sulmones</i>	46		
<i>Sus marinus</i>	45		
		<i>T</i>	
		<i>Talmosini</i>	14
		<i>Tambonia pyra</i>	62
		<i>Taulta</i>	49
		<i>Tempora accessionum uti</i>	
		<i>cōsiderare oporteat</i>	124
		<i>Tenue nutrimentum</i>	114
		<i>Tenues cibi</i>	117
		<i>exactè Tenuis uictus quā-</i>	
		<i>do commodus</i>	135
		<i>Tenuissimi cibi</i>	117
		<i>Tertiarius panis</i>	10
		<i>Tertiarium oleum</i>	69
		<i>Testaceus panis</i>	12
		<i>Testudines</i>	53
		<i>Thessalij</i>	107
		<i>Thynni</i>	45
		<i>Tincæ</i>	51
		<i>Tofacea pyra</i>	64
		<i>Torrentium aqua</i>	17
		<i>Tortium oleum</i>	69
		<i>Tragemata</i>	67
		<i>Transfusa</i>	85

# INDEX.

<i>Transfusum</i>	19	<i>borum tempori</i>	123
<i>Tritici vitia</i>	10	<i>Victus longorum ac chro-</i>	
<i>Truffæ</i>	65.68	<i>nicorum</i>	155
<i>Truta</i>	50	<i>Victus morborum acutorum</i>	
<i>Tubera</i>	65.68	<i>circa initium</i>	123
<i>Turbida aqua</i>	17	<i>Victus paulo plenior du-</i>	
<i>Turbotius</i>	48	<i>plex</i>	138
<i>Turonica pruna</i>	62	<i>Victus præscriptus quibus</i>	
<i>Turtæ</i>	13	<i>utilis</i>	81
<i>Turtæ Italicæ</i>	148	<i>Victus reprimens</i>	125
<i>Turtelli</i>	14	<i>Victus resumptivus</i>	138.
		142	
	V	<i>quis victus tenuis, quoque</i>	
		<i>passio ægrotantibus in-</i>	
<i>Vandosiæ</i>	49	<i>stitui debeat</i>	126
<i>quæ Vêrem astringant</i>		<i>Victus uberior</i>	137
110		<i>ante victus institutionem</i>	
<i>Vermicelli</i>	15	<i>rerum non naturalium</i>	
<i>Victus acutorum</i>	153	<i>consideratio</i>	118
<i>Victus acutorum morborum</i>		<i>in victu medicamentum</i>	
<i>in statu</i>	124	7	
<i>Victus acutorum &amp; chro-</i>		<i>Villa</i>	85
<i>nicorum in declinatio-</i>		<i>Vinum</i>	18.80.83.98.103.
<i>ne</i>	124	111	
<i>Victus acutissimorum</i>	154	<i>Vinum barberitium</i>	24
<i>Victus chronicorum initio</i>		<i>Vinum bocquetium</i>	24
<i>&amp; augmento</i>	123	<i>Vinum cunæticum</i>	23
<i>Victus extreme collapsorum</i>		<i>Vinum curtinum</i>	23
154		<i>Vinum heroicum</i>	23
<i>Victus idoneus cuique mor-</i>		<i>Vinum Hippocraticum</i>	21



# INDEX.

<i>Vinum prunellinum</i>	25	<i>Vina fumosa</i>	85
<i>Vinum relletium</i>	24	<i>Vina Gallica</i>	20
<i>Vinum rengeletium</i>	24	<i>Vina grisea</i>	85
<i>Vinum rubellinum</i>	23	<i>Vina insalubria</i>	21
<i>Vinum salubre</i>	18	<i>Vina multorum generum</i>	
<i>Vinum sandonillium</i>	24	94	
<i>Vinum uiuretium</i>	24	<i>Vina nigra</i>	20
<i>Vini bonitas</i>	18	<i>Vina parata</i>	85
<i>Vini bonitas à confectiione</i>		<i>Vina palmea</i>	22
18		<i>Vina pergulana</i>	21
<i>Vini bonitas à regione</i>	20	<i>Vina pomea</i>	22
<i>Vini usus</i>	151	<i>Vina pomea salubria</i>	23
<i>Vina</i>	88.91.96.101	<i>Vina pomea insalubria</i>	
<i>Vina ex Gallia</i>	20	24	
<i>Vina ex Græcia</i>	20	<i>Vina potudulcia</i>	22
<i>Vina ex Italia</i>	20	<i>Vina præparata</i>	85
<i>Vina alba ex Gallia</i>	20	<i>Vina pyrea</i>	22
<i>Vina cerealia</i>	25	<i>Vina pyrea boni sucti</i>	24
<i>Vina cerelea</i>	24	<i>Vina robertinia</i>	24
<i>Vina carisia</i>	24	<i>Vina rosetica</i>	21
<i>Vina celsirama</i>	22	<i>Vina rubella</i>	20
<i>Vina composita</i>	21	<i>Vina submustea</i>	85
<i>Vina cornea</i>	22	<i>Vina transfusa</i>	85
<i>Vina corneliana</i>	22	<i>Vitia tritici</i>	10
<i>Vina corsica</i>	20	<i>Vinariorum aqua</i>	103
<i>Vina cydrea</i>	22	<i>Vinua</i>	44
<i>Vina fatua</i>	85	<i>Viuretium vinum</i>	24
<i>Vina fructuaria</i>	22	<i>Vmbri</i>	49
<i>Vina fructuaria salubria</i>		<i>Vnedo</i>	65
22		<i>Vrticæ folia</i>	108

# INDEX.

Vtricoli <i>sennæ-orienta-</i>	<i>Vulgaris panis</i>	10
lis	107	
Vua <i>miscellanea musca-</i>	Z	
tella	62	
Vua <i>morillonæ</i>	62	Zithum
Vua <i>nigella</i>	62	25

## F I N I S.



